

Số: 264/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 26 tháng 4 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 Trung tâm Y tế dự phòng Kon Tum và Quyết định số 537/2016/QĐ-VPCNCL ngày 14/11/2016 của Văn phòng công nhận chất lượng về việc công nhận phòng thí nghiệm phù hợp theo ISO/IEC 17025:2005;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Y tế dự phòng Kon Tum - Địa chỉ: 405 Bà Triệu, thành phố Kon Tum, tỉnh Kon Tum 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: 26/2017/BYT-KNTP

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

Điều 3. Trung tâm Y tế dự phòng Kon Tum 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. *Tên*

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.



KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số 204/QĐ-ATTP ngày 26 tháng 4 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)
I	Các chỉ tiêu vi sinh vật			
1	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 độ C	Bún, bánh ngọt, chả thịt	TCVN 4884:2005 ISO 4833:2003	33 CFU/g
2	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Blaird-Parker		TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:1999	60 CFU/g
3	Phát hiện và định lượng coliforms – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882:2007 ISO 4831:2006	60 MPN/g
4	Phát hiện và định lượng <i>Escheria coli</i> giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 6846:2007 ISO 7251:2005	60 MPN/g
II	Các chỉ tiêu hóa lý			
1	Xác định độ ẩm	Mì ăn liền	ISO 712:2010	≤ 7,0 %
2	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit HCl		TCVN 5777:2004	0,01-0,1 %
3	Xác định hàm lượng lipit			≤ 21 %
4	Xác định hàm lượng muối natri clorua		03 HL-TP/YTDPKT	0,33 %
5	Xác định chỉ số axit	Dầu thực vật	TCVN 6127:2010	0,1 mg/g
6	Xác định hàm lượng hàn the (natri borat hoặc axit boric)	Chả thịt	AOAC 959.09	20 mg/kg

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