

Số: *483* /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày *16* tháng *7* năm 2018

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;

Căn cứ hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Phân tích và Thử nghiệm 2 thuộc Công ty TNHH Giám định Vinacontrol;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Phân tích và Thử nghiệm 2 thuộc Công ty TNHH Giám định Vinacontrol, địa chỉ: Lô U18A, đường 22, khu chế xuất Tân Thuận, Quận 7, Tp. Hồ Chí Minh, là cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước 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: **41/2018/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm Phân tích và Thử nghiệm 2 thuộc Công ty TNHH Giám định Vinacontrol 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. *Ấn*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (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.



Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo quyết định số 482/QĐ-ATTP ngày 16 tháng 7 năm 2018
của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
A	Lĩnh vực vi sinh			
1.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch. Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C, bằng kỹ thuật pháp đổ đĩa (Tổng số vi khuẩn hiếu khí)	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL
	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch. Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30°C, bằng kỹ thuật cấy bề mặt (Tổng số vi khuẩn hiếu khí)		TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833:2013) Định chính kỹ thuật 1:2014)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL
2.	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc (Sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95)		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL
	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc (Sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95)		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL
3.	Định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL
4.	Phát hiện và định lượng Coliform – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0,3MPN/g hoặc 0,03MPN/mL
5.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza – phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-d-glucuronide		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	10 Cfu/g hoặc 1 Cfu/mL

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
6.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất.	Thực phẩm	TCVN 6846 : 2007 (ISO 7251 : 2005)	0,3MPN/g hoặc 0,03MPN/mL
7.	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 Baird-parker		TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	10 CfU/g hoặc 1 CfU/mL
8.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).		TCVN 4830-3 : 2005 (ISO 6888-3 : 2003)	0,3MPN/g hoặc 0,03 MPN/mL
9.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ c		TCVN 4992:2005 (ISO 7932: 2004)	10 CfU/g hoặc 1 CfU/mL
10.	Phát hiện và định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định – kỹ thuật phát hiện và đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 7903:2008 (ISO 21871: 2013)	0,3MPN/g hoặc 0,03 MPN/mL
11.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991:2005 (ISO 07937:2004)	10 CfU/g hoặc 1 CfU/mL
12.	Phát hiện <i>Salmonella</i> trên đĩa thạch		TCVN 4829:2005 (ISO 6579 : 2002)	LOD=5 (Cfu/25g)
13.	Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phần 1: Phát hiện và định lượng bằng kỹ thuật MPN có tiền tăng sinh.		TCVN 5518-1 : 2007 (ISO 21528-1 : 2004)	0,3MPN/g hoặc 0,03MPN/mL
14.	Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 5518-2 : 2007 (ISO 21528-2 : 2004)	10 CfU/g hoặc 1 CfU/mL

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
15.	Phát hiện <i>Vibrio spp.</i> có khả năng gây bệnh đường ruột – Phần 1: Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Thực phẩm	TCVN 7905-1 : 2008 (ISO/TS 21872-1 : 2007)	Định tính /25g hoặc 25 mL
16.	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột – Phần 2: phương pháp lọc màng (<i>Enterococci</i> , <i>Streptococcus faecalis</i>)	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6189-2 : 2009 (ISO 7899-2 : 2000)	1 CFU/ 250mL (g)
17.	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Phương pháp màng lọc		TCVN 8881 : 2011 (ISO 16266 : 2006)	1 CFU/ 250mL (g)
18.	Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và vi khuẩn Coliform – Phần 1 : phương pháp lọc màng		TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000, With Cor 1:2007)	1 CFU/ 250mL (g)
19.	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sunphit (<i>Clostridia</i>) –Phần 2 : phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1 CFU/ 50mL (g)
B	Lĩnh vực hóa lý			
20.	Xác định hàm lượng Pb, Cd, As	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai	PP01-AAS-TT2 (Ref. AOAC 974.27)	Pb: 0,0023mg/L Cd: 0,0010mg/L As: 0,0011mg/L
21.	Xác định hàm lượng Hg		PP01-AAS-TT2 AOAC 977.22	0,0007mg/L
22.	Xác định tổng số Canxi và Magie		TCVN 6224:1996 AOAC 973.52	2 mg/L
23.	Xác định hàm lượng Clorua		TCVN 6194:1996	0,1 mg/L
24.	Xác định hàm lượng Sunfat		TCVN 6200:1996	1,5 mg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
25.	pH	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6492:2011 AOAC 973.41	3-10
26.	Xác định hàm lượng Sắt		TCVN 6177:1996	0,03 mg/L
27.	Xác định hàm lượng Silic		SMEWW4500C-2012	0,3 mg/L
28.	Xác định hàm lượng Amoni		TCVN 5988:1995	0,5 mg/L
29.	Xác định hàm lượng Phenol		TCVN 6216:1996	0,03mg/L
30.	Xác định hàm lượng Zearalenone Phương pháp sắc ký lỏng đầu dò huỳnh quang	Thực phẩm	PP3.3.1 HPLC-TT2 Ref. TCVN 9591:2013 Ref.TCVN 10640:2014	LOD : 17 µg/kg LOQ: 51 µg/kg
31.	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp HPLC/UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 2001.13	0,15 mg/kg
32.	Xác định hàm lượng vitamin D3 Phương pháp HPLC/UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 992.26	0,10 mg/kg
33.	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC/UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 992.03	1,5 mg/kg
34.	Định tính và định lượng Saccharin	Chất tạo ngọt và điều vị trong chế biến thực phẩm.	TCVN 6463:2008 AOAC 941.10	5 mg/L
35.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (4,4-DDT, 4,4 -DDE, P,p-DDD, O,p-DDT, Aldrine, γBHC (Lindan), α BHC, β BHC, δ BHC, Heptachlor, Chlordan, Dieldrine alpha- Endosulfan, Beta-Endosulfan, Endrine, Endrine Aldehyde, Endosulfan sulphate,	Thực phẩm	PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC2007.01)	0,01 mg/kg

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
	Methoxychlor) Phương pháp sắc ký khí đầu dò ECD			
36.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Chlorvos, Chlorpyrifos, Chlorfenvifos, Diazinon, Dimethoat, Dimeton, Disulfoton, Ethion, Ethyl parathion, Fenthion, Malathion, Menvifos, Parathion-Methyl, Paraoxon methyl, Promofos methyl) Phương pháp GC/ECD	Thực phẩm	PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC2007.01)	0,01 mg/kg
37.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Phương pháp GC/ECD Bifenthrin, Cyfluthrin, Cypermethrin, Cypermethrin, Deltamethrin, Fenvalerate, Permethrin, Pherothrin	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	PP 4.2 GC-TT2 (Ref. AOAC2007.01)	0,01 mg/kg
38.	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật (Acetamiprid, Hexaconazole, Fipronil, Isoprothiolane) Phương pháp GC/ECD	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 2007.01(2012) PP 4.2 GC-TT2	0,01 mg/kg
39.	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử AAS lò Graphite		PP 17-AAS-TT2	0,02 mg/kg
40.	Xác định hàm lượng Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử AAS lò Graphite	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2	0,1 mg/kg
41.	Xác định hàm lượng Sn Phương pháp ICP-OES		PP 23-ICP-TT2	10 mg/kg
42.	Xác định hàm lượng As Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử AAS kỹ thuật tạo hydrua		PP 17-AAS-TT2 AOAC 986.15	0,03 mg/kg

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) / phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
43.	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp quang phổ hấp thu nguyên tử AAS theo kỹ thuật hóa hơi lạnh	Thực phẩm	PP 17-AAS-TT2	0,04 mg/kg
44.	Xác định hàm lượng canxi (Ca), magie (Mg), kali(K), phospho (P), kẽm (Zn), sắt (Fe) Phương pháp ICP OES	Thực phẩm	Ref. AOAC 985.01	Ca: 10 mg/kg Mg: 10 mg/kg K: 10 mg/kg P: 10 mg/kg Zn: 14 mg/kg Fe: 10 mg/kg

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