

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 68 /QĐ-ATTP

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

Hà Nội, ngày 13 tháng 02 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 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 phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Phòng Phân tích - Kiểm nghiệm, Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên và Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 22/12/2017;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Phòng Phân tích - Kiểm nghiệm, Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên, địa chỉ: 176 Phùng Khoang, Trung Văn, Từ Liêm, Hà Nội 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: 36/2018/BYT-KNTP

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

Điều 3. Phòng Phân tích - Kiểm nghiệm, Viện Nghiên cứu và Phát triển sản phẩm thiên nhiên 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;
- 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 68/QĐ-ATTP ngày 13 tháng 02 năm 2018
của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

STT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
1	Mô tả cảm quan	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	HDPP01-KN	
2	Xác định hàm lượng ẩm bằng phương pháp mất khối lượng do làm khô		HDPP17-KN	
3	Xác định hàm lượng tro: tro toàn phần, tro sulfat, tro không tan trong acid		HDPP19-KN	
4	Xác định hàm lượng Vitamin E bằng phương pháp sắc lý lỏng hiệu năng cao		HDPP31-KN	LOQ = 7.0 µg/g
5	Độ đồng đều thể tích	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe - Dạng lỏng	HDPP05-KNTP	
6	Độ đồng đều khối lượng	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe - Dạng rắn	HDPP02-KNTP	
7	Xác định hàm lượng Vitamin C bằng phương pháp chuẩn độ		HDPP02-KNTP	LOQ = 0.97 mg
8	Xác định tỷ trọng bằng picnomet	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe - Dạng lỏng	HDPP06-KNTP	
9	Xác định chỉ số pH		HDPP01-KNTP	2 - 10
10	Xác định hàm lượng Adenosin bằng phương pháp HPLC Đầu dò DAD	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe - Dạng rắn	HDPP13-KNTP	LOQ = 0,25 µg/g
11	Xác định hàm lượng Ginsenosid bằng phương pháp HPLC Đầu dò DAD		HDPP14-KNTP	LOQ = 0,17 µg/g

STT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
12	Xác định lượng KMnO ₄ tiêu tốn	Thủ thi nhiễm bao bì nhựa PET	HDPP02-KNBB QCVN 12-1:2011/BYT	LOQ = 10 µg/ml
13	Cặn sấy khô trong dung môi Etanol 20%			LOQ = 30µg/ml
14	Xác định lượng KMnO ₄ tiêu tốn	Thủ thi nhiễm bao bì nhựa PE và PP	HDPP03-KNBB QCVN 12-1:2011/BYT	LOQ = 10 µg/ml
15	Cặn sấy khô trong dung môi Etanol 20%			LOQ = 30µg/ml
16	Định lượng <i>E. Coli</i> dương tính β-glucoronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	TCVN 7924-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
17	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
18	Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007	10 CFU/g 1 CFU/ml
19	Định lượng tổng vi sinh vật hiếu khí. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4884-1:2015	10 CFU/g 1 CFU/ml

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