

Số: *69* /QĐ-ATTP

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 gia hạn chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên (Trung tâm kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm khu vực Tây Nguyên);

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

#### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Chỉ định Viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên (Trung tâm kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm khu vực Tây Nguyên) - Địa chỉ 59 Hai Bà Trưng, thành phố Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk 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.

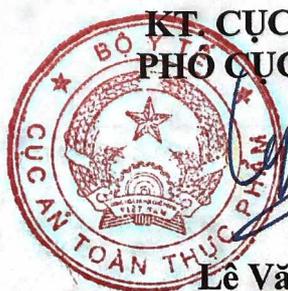
Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **05/2018/BYT-KNTP**

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

**Điều 3.** Viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên (Trung tâm kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm khu vực Tây Nguyên) 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. Nguyễn Thanh Long (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 69.../QĐ-ATTP ngày 3 tháng 12 năm 2018 của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh vật</b>			
1	Phương pháp phát hiện <i>Listeria monocytogens</i>	Thực phẩm	TCVN 7700-1:2007	0 CFU/25g
2	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>E.coli</i> giả định- Kỹ thuật đếm số có sắc xuất lớn nhất		TCVN 6846:2007	< 0,3MPN/1g
3	Phương pháp phát hiện và định lượng Coliform- Kỹ thuật đếm số có sắc xuất lớn nhất		TCVN 4882:2007	< 0,3MPN/1g
4	Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 <sup>0</sup> C		TCVN 4884:2005	1 CFU/g mẫu lỏng 10 CFU/g mẫu rắn
5	Phương pháp phát hiện <i>Salmonella spp</i> trên đĩa thạch		TCVN 4829:2005	0 CFU/25g
6	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch		TCVN 4830-1:2005	/10g
7	Phương pháp định lượng Coliforms trong thực phẩm, kỹ thuật đếm số khuẩn lạc		TCVN 6848:2007	
8	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β - Glucuronidase		TCVN 4882:2007	
9	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột - Phương pháp màng lọc trong nước uống đóng chai	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6189-2:2009	0 CFU/250ml
10	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit – Phương pháp màng lọc trong nước uống đóng chai		TCVN 6191-2:1996	0 CFU/50ml

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
11	Phát hiện và đếm số lượng vi khuẩn <i>E.coli</i> – Phương pháp màng lọc trong nước uống đóng chai	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6187-1:2009	/250ml
12	Phát hiện và đếm số lượng vi khuẩn <i>Coliform</i> – Phương pháp màng lọc trong nước uống đóng chai		TCVN 6187-1:2009	/250ml
13	Phát hiện và đếm số lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Phương pháp màng lọc trong nước uống đóng chai		ISO 16266:2006E	/250ml
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>			
14	Xác định độ acid trong bia, nước giải khát bằng phương pháp chuẩn độ	Thực phẩm	TCVN 5564:2009	
15	Xác định độ ẩm trong sữa bột		KNTNH01	
16	Xác định hàm lượng đường khử trong mật ong		TCVN 5266:1990	
17	Xác định hàm lượng đường tổng trong kẹo		TCVN 4074:2009	
18	Xác định hàm lượng đường khử trong kẹo		TCVN 4075:2009	
19	Xác định hàm lượng đường tổng trong bánh		KNTNH02	
20	Xác định độ ẩm trong bánh		TCVN 4069:2009	
21	Xác định hàm lượng tro không tan trong HCl trong bánh ngọt		TCVN 4071:2009	
22	Xác định hàm lượng béo trong bánh ngọt		TCVN 4072:2009	
23	Xác định hàm lượng Natri benzoat trong thực phẩm		BS EN 12856:1999	2ppm
24	Xác định hàm lượng kalisorbat trong thực phẩm		BS EN 12586:1999	2ppm
25	Xác định hàm lượng Nitrit trong thịt và sản phẩm thịt		AOAC 937.31:2012	MLOD: 0,2mg/100g

**Ghi chú:**

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