

Số: 262/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 27 tháng 4 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;

Xét hồ sơ đăng ký gia hạn chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Y tế dự phòng Hải Phòng;

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 Hải Phòng

Địa chỉ: 21 Lê Đại Hành, phường Hoàng Văn Thụ, quận Hồng Bàng, TP. Hải Phòng 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: 10/2018/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 Hải Phòng 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. *chốt*

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.



KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số 2122/QĐ-ATTP ngày 27 tháng 4 năm 2018
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp
I. Chỉ tiêu hóa lý			
1	Xác định hàm lượng Nitrit Phương pháp trắc phổ hấp thụ phân tử	Nước uống đóng chai	TCVN 6178 : 1996 (ISO 6777 : 1984)
2	Xác định hàm lượng Clorua Chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat		TCVN 6194 : 1996 (ISO 9297 : 1989)
3	Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp trắc phổ dùng thuốc thử 1,10-phenaltrolin		TCVN 6177 : 1996 (ISO 6332 : 1988)
4	Xác định hàm lượng Mangan Phương pháp trắc quang dùng Fomaldoxym		TCVN 6002 : 1995 (ISO 6333 : 1986)
5	Xác định hàm lượng đồng Phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa		TCVN 6193 : 1996 (ISO 8288 : 1996)
6	Xác định hàm lượng kẽm Phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa		TCVN 6193 : 1996 (ISO 8288 : 1996)
7	Xác định hàm lượng tro tổng số	Phụ gia thực phẩm	TCCS.01:2012 Ref: JECFA monograph 1 - Vol.4
8	Xác định hàm lượng Nito	Sữa và các sản phẩm sữa	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1 : 2014)
9	Xác định hàm lượng béo		TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008/IDF 9:2008)
10	Xác định hàm lượng Nito và hàm lượng Protein thô Phương pháp Kjeldahl	Ngũ cốc, đậu đỗ và sản phẩm ngũ cốc	TCVN 8125:2009
II. Chỉ tiêu vi sinh vật			
11	Phát hiện Salmonella spp. trên đĩa thạch	Thực phẩm	TCVN 4829 : 2005 (ISO 6579 : 2002)
12	Định lượng Staphylococci 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 6888-1:1999)
13	Định lượng vi sinh vật Phần 1: đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa. Phần 2: đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)
14	Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp
15	Định lượng <i>E.coli</i> dương tính với β -Glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-Bromo -4-clo-3-indolyl β - D-Glucuronidaza	Thực phẩm	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
16	Định lượng nấm men và nấm mốc - Phần 1 : kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 - Phần 2: kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
17	Định lượng Enterobacteriaceae Phần 2 - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)
18	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
19	Định lượng <i>Bacillus cereuse</i> giả định trên thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4992 : 2005 (ISO 7932 : 2004)
20	Định lượng Coliforms	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6187-2:1996 (ISO 9308-2:1990)
21	Định lượng Coliforms chịu nhiệt và <i>E.coli</i> giả định		TCVN 6187-2:1996 (ISO 9308-2:1990)
22	Định lượng Coliform Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai	TCVN 6187 -1 : 2009 (ISO 9308-1:2000)
23	Định lượng <i>E.coli</i> Phương pháp màng lọc		TCVN 6187 -1 : 2009 (ISO 9308-1:2000)
24	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit (Clostridia) Phần 2: phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1996)

Ghi chú:

Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm theo thẩm quyền quản lý nhà nước của Bộ Y tế.