

BỘ Y TẾ  
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 809 /QĐ-ATTP

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

Hà Nội, ngày 18 tháng 9 năm 2019

### 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 2 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 Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Ninh;

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

#### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Chỉ định Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Ninh - Địa chỉ: Số 651 Lê Thánh Tông, phường Bạch Đằng, thành phố Hạ Long, Quảng Ninh, 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.

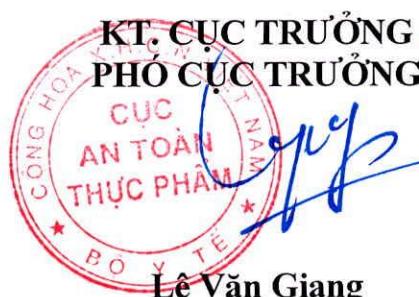
Mã số cơ sở kiểm nghiệm: 11/2019/BYT-KNTP

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

**Điều 3.** Công ty Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Ninh 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. *đ/km*

#### Noi nhận:

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- Vụ KHCN - Bộ CT (để biết);
- Cục QLCLNLS&TS - Bộ NN&PTNT (để biết);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Lưu: VT, KN.



Lê Văn Giang

**DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH**  
 (Kèm theo Quyết định số 809/QĐ-ATTP ngày 18 tháng 9 năm 2019 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>Các chỉ tiêu vi sinh</b>			
1	Chất lượng nước - Phát hiện và đếm vi khuẩn <i>coliforms</i> - Phương pháp lọc màng	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai	TCVN 6187-1:2009	< 1 CFU/250 ml
2	Chất lượng nước - Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> - Phương pháp lọc màng		TCVN 6187-1:2009	< 1 CFU/250 ml
3	Chất lượng nước - phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn khí khử sunphit ( <i>Clostridia</i> ) - Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996	< 1 CFU/10 ml
4	Vi sinh vật trong thực phẩm – Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Coliforms</i>		TCVN 4882:2007	3 MPN/ml hoặc g
5	Vi sinh vật trong thực phẩm – Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định - Kỹ thuật đếm số có sắc xuất lớn nhất		TCVN 6846:2007	3 MPN/ml hoặc g
6	Vi sinh vật trong thực phẩm - Phương pháp phát hiện <i>Salmonella</i> trên đĩa thạch		TCVN 4829:2005	
7	Vi sinh vật trong thực phẩm - Phương pháp định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính beta-glucuronidaza		TCVN 7924-2:2009	< 10 CFU/g < 1 CFU/ml
8	Vi sinh vật trong thực phẩm - Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 độ C		TCVN 4884:2005	< 10 CFU/g < 1 CFU/ml
9	Vi sinh vật trong thực - Phương pháp định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch		TCVN 4830-1:2005	< 10 CFU/g < 1 CFU/ml

<b>II</b>	<b>Các chỉ tiêu hóa lý</b>			
10	Chất lượng nước – Kiểm tra và xác định màu sắc	G.A.C.PP-21	1,5 mg/l Pt	
11	Chất lượng nước – Xác định pH	G.A.C.PP-07	Khoảng xác định 0 ÷ 14	
12	Chất lượng nước – Xác định tổng Canxi và Magie – Phương pháp chuẩn độ EDTA	G.A.C.PP-05	1,6 mg/l	
13	Chất lượng nước – Xác định Nhôm – Phương pháp đo phô hấp thụ	G.A.C.PP-19	0,01 mg/l	
14	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Amoni	G.A.C.PP-09	0,02 mg/l	
15	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Clorua trong nước – Chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (Phương pháp Mo)	G.A.C.PP-06	1,273 mg/l	
16	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Nitrat bằng phương pháp trắc phô	G.A.C.PP-02	-Nước khoáng thiên nhiên đóng chai: 0,042 mg/l - Nước uống đóng bình, đóng chai: 0,036 mg/l	
17	Chất lượng nước – Xác định Nitrit – Phương pháp trắc phô hấp thụ phân tử	G.A.C.PP-01	0,006 mg/l	
18	Chất lượng nước – Xác định Sunphát – Phương pháp trọng lượng	G.A.C.PP-12	-Nước khoáng thiên nhiên đóng chai: 4,0 mg/l -Nước uống đóng bình, đóng chai: 0,639 mg/l	
19	Chất lượng nước – Xác định chỉ số Pecmanganat	G.A.C.PP-27	0,1 mg/l	
20	Chất lượng nước – Xác định Cadimi – Phương pháp trắc phô hấp thụ nguyên tử ngọn lửa	G.A.C.PP-10	0,15 µg/l	
21	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Crom (tính theo crom tổng số)	G.A.C.PP-24	0,7 µg/l	
22	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Đồng (Cu)	G.A.C.PP-18	0,07 mg/l	
23	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Kẽm (Zn)		0,07 mg/l	

24	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Chì (Pb)	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai	G.A.C.PP-25	1,0 µg/l
25	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Mangan - Phương pháp trắc quang dùng Fomaldoxim		G.A.C.PP-03	0,006 mg/l
26	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Thủy ngân		G.A.C.PP-23	0,015 µg/l
27	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Nickel		G.A.C.PP-22	1,0 µg/l
28	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng sắt tổng số ( $Fe^{2+} + Fe^{3+}$ )		G.A.C.PP-04	0,01 mg/l
29	Chất lượng nước – Xác định hàm lượng Selen		G.A.C.PP-26	1,0 µg/l
30	Thực phẩm – Xác định hàm lượng Axit Benzoic	Thực phẩm	G.A.C.PP-16	5,0 µg/kg
31	Thực phẩm – Xác định hàm lượng Axit Sorbic		G.A.C.PP-17	5,0 µg/kg
32	Xác định hàm lượng Aflatoxin (G1, G2, B1, B2)		G.A.C.PP-14	1,3 µg/kg
33	Xác định hàm lượng Carbendazim	Thực phẩm (Thực phẩm bao gói sẵn)	G.A.C.PP-13	5,0 µg/kg

**Ghi chú:**

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