

Số: 299/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 18 tháng 5 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;

Căn cứ hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam, địa chỉ: 2/17 Phạm Văn Bạch, Phường 15, Quận Tân Bình, 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: 40/2018/BYT-KNTP

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

Điều 3. Công ty TNHH DV KHCN Khuê Nam 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.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo quyết định số 299 /QĐ-ATTP ngày 18 tháng 5 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 vật			
01	Phương pháp định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C bằng kỹ thuật đổ đĩa	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1: 2013	10 CFU/g 1CFU/ml
02	Phương pháp định lượng Coliform. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	10 CFU/g 1CFU/ml
03	Phương pháp định lượng <i>E.coli</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1CFU/ml
04	Phương pháp 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 1CFU/ml
05	Phương pháp định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 4991: 2005 (ISO 7937: 2004)	10 CFU/g 1CFU/ml
06	Phương pháp định lượng nấm men và nấm mốc - Phần 2: kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g 1CFU/ml
07	Phương pháp 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 1CFU/ml
08	Phương pháp 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 1CFU/ml

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
09	Phát hiện và đếm <i>E. coli</i> và vi khuẩn Coliform - Phần 1: Phương pháp lọc màng	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6187-1:2009 ISO 9308 – 1:2000	1CFU/250ml 1CFU/100ml
10	Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu phân <i>Streptococci faecal</i> - Phần 2: Phương pháp màng lọc.		TCVN 6189-2: 2009 (ISO 7899-2: 2000)	1CFU/250ml
11	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Phương pháp màng lọc.		TCVN 8881: 2011 (ISO 16266: 2010)	1CFU/250ml
II	Lĩnh vực hóa lý			
01	Xác định pH	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6492-2011 (ISO 10523:2008)	2~12
02	Xác định độ cứng tổng		TCVN 6224:1996 (ISO 6059:1984)	2,5 mgCaCO ₃ /L
03	Xác định hàm lượng Clorua – Chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (Phương pháp Mohr)		TCVN 6194-1996 (ISO 9297:1989(E))	2 mg/L
04	Xác định hàm lượng Amoni – Phương pháp chưng cất và chuẩn độ		TCVN 5988-1995 (ISO 5664:1984 (E))	0,3 mg/L
05	Xác định Clo tự do và Clo tổng số. Phương pháp chuẩn độ Iod xác định Clo		TCVN 6225-3:2011 (ISO 7393-3: 1990)	0,5 mg/L
06	Xác định chỉ số permanganate Phương pháp chuẩn độ		TCVN6186:1996	0,3 mg/L
07	Xác định hàm lượng Tro tổng	Thực phẩm	TCVN 4070:2009 TCVN 8124:2009 AOAC 941.12	0,1%
08	Xác định hàm lượng Pb, Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng kỹ thuật lò graphite (GF-AAS)	Thực phẩm	AOAC 999.11	Cd: 0,01 mg/kg Pb: 0,01 mg/kg
09	Xác định hàm lượng Zn, Cu, Fe	Thực phẩm	AOAC 999.11	Zn: 0,3 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)
	Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)			Cu: 0,3 mg/kg Fe: 0,6 mg/kg
10	Xác định hàm lượng As Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng kỹ thuật hydride (HG-AAS)	Thực phẩm	AOAC 986.15	0,01 mg/kg
11	Xác định hàm lượng Natri Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)	Thực phẩm	Ref. AOAC 969.23	0,2 mg/100g
12	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp sắc ký lỏng (HPLC-DAD)	Thực phẩm	KN/ QTTN. H01 TK.AOAC 2001.13	0,5 mg/kg
13	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp sắc ký lỏng (HPLC-DAD)	Thực phẩm	TCVN 8276:2010	0,5 mg/kg
14	Xác định hàm lượng vitamin C Phương pháp sắc ký lỏng (HPLC-DAD)	Thực phẩm	KN/QTTN.H02 TK.AOAC 2012.21	1.0 mg/kg
15	Xác định hàm lượng đường tổng Phương pháp chuẩn độ	Thực phẩm đóng hộp.	TCVN 4594:1988	0,1%
16	Thử định tính Hàn the Borax	Thực phẩm	AOAC 970.33	-
17	Xác định hàm lượng acid, độ chua Phương pháp chuẩn độ	Thực phẩm đóng hộp	TCVN 4589:1988	0,1 ml NaOH/100g
18	Phản ứng Kreiss - Phương pháp định tính		KN/QTTN.H03 TK. KNLTP	-
19	Định lượng Aflatoxin B1, B2, G1, G2 bằng phương pháp sắc ký lỏng kết nối đầu dò FLD	Thực phẩm	AOAC 2005.08	0,4 µg/kg
20	Định lượng Natri benzoat bằng phương pháp sắc ký lỏng kết nối đầu dò DAD		TCVN 8122:2009	10mg/kg

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
21	Sữa và các sản phẩm từ sữa - Định lượng Vitamin D3 bằng phương pháp sắc ký lỏng kết nối đầu dò DAD		TCVN 8973:2011	0,05mg/100g
22	Xác định hàm lượng $KMnO_4$ sử dụng Điều kiện ngâm thối là nước ở nhiệt độ $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút. Phương pháp chuẩn độ.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	1 $\mu g/ml$
23	Xác định hàm lượng kim loại nặng thối nhiễm (quy ra chì), với dung dịch ngâm thối là Acid Acetic 4% ở nhiệt độ $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút Phương pháp định tính.		QCVN 12-1:2011/BYT	0,5 $\mu g/ml$
24	Xác định hàm lượng cặn khô thối nhiễm với dung dịch ngâm thối Nước ở $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-1:2011/BYT	3 $\mu g/ml$
25	Xác định hàm lượng cặn khô thối nhiễm với dung dịch ngâm thối là Acid Acetic 4% ở $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-1:2011/BYT	3 $\mu g/ml$
26	Xác định hàm lượng cặn khô thối nhiễm với dd ngâm thối là Ethanol 20% $60^{\circ}C$ trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-1:2011/BYT	3 $\mu g/ml$
27	Xác định Phenol thối nhiễm với dung dịch ngâm thối là nước $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút. Phương pháp định tính		QCVN 12-1:2011/BYT	2 $\mu g/ml$
28	Xác định Formaldehyde thối nhiễm với dung dịch ngâm thối nước $60^{\circ}C$ ($95^{\circ}C$) trong 30 phút. Phương pháp định tính.		QCVN 12-1:2011/BYT	

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
29	Xác định hàm lượng kim loại nặng thôi nhiễm (quy ra chì), với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở nhiệt độ 60°C (95°C) trong 30 phút	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	0,4 µg/ml
30	Xác định hàm lượng cặn khô với dung dịch ngâm thôi là nước 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-2:2011/BYT	3 µg/ml
31	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Acid Acetic 4% ở 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-2:2011/BYT	3 µg/ml
32	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là Ethanol 20% 60°C trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-2:2011/BYT	3 µg/ml
33	Xác định Phenol thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi là nước 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp định tính		QCVN 12-2:2011/BYT	2 µg/ml
34	Xác định Formaldehyde thôi nhiễm với dung dịch ngâm thôi nước 60°C(95°C) trong 30 phút Phương pháp định tính		QCVN 12-2:2011/BYT	
35	Xác định hàm lượng Cadimi với dung dịch ngâm thôi là nước ở 60°C (95°C) 30 phút Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử với kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,01 µg/ml
36	Xác định hàm lượng Cadimi với dung dịch ngâm thôi là acid citric ở 60°C 30 phút Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử với kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)		QCVN 12-3:2011/BYT	0,01 µg/ml

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
37	Xác định hàm lượng cặn khô với dung dịch ngâm thối là Nước 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	3 µg/ml
38	Xác định hàm lượng cặn khô thối nhiễm với dung dịch ngâm thối là Acid Acetic 4% ở 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-3:2011/BYT	3 µg/ml
39	Xác định hàm lượng cặn khô thối nhiễm với dd ngâm thối là Ethanol 20% 60°C trong 30 phút Phương pháp trọng lượng		QCVN 12-3:2011/BYT	3 µg/ml
40	Xác định Phenol thối nhiễm với dung dịch ngâm thối là nước 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp định tính		QCVN 12-3:2011/BYT	2 µg/ml
41	Xác định Formaldehyde thối nhiễm với dung dịch ngâm thối nước 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp định tính		QCVN 12-3:2011/BYT	-
42	Xác định hàm lượng Cadimi thối nhiễm với dung dịch ngâm thối acid acetic 4% ở 60°C (95°C) trong 30 phút Phương pháp quang phổ hấp thụ với kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-4:2015/BYT	0,01 µg/ml

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