

Số: **778** /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày **17** tháng **9** 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 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 chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 2 và Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 08/12/2017;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 2, địa chỉ 02 Ngô Quyền, quận Sơn Trà, thành phố Đà Nẵng, 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: **47/2018/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 2 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. *Ấm*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (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 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 778/QĐ-ATTP ngày 11 tháng 9... 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)
I	Các chỉ tiêu hóa lý			
1.	Hàm lượng As	Thực phẩm	AOAC 986.15	0,05 mg/kg
2.	Hàm lượng Hg		AOAC 971.21	0,05 mg/kg
3.	Hàm lượng Pb, Cd		AOAC 999.10; 11	0,05 mg/kg
4.	Hàm lượng Cu, Zn		AOAC 999.10, 11	0,1 mg/kg
5.	Hàm lượng Cholesterol		KT2.K8.TN-08/S	10 mg/kg
6.	Hàm lượng Clortetracyclin/ Oxytetracyclin/Tetracyclin		AOAC 995.09	10 µg/kg
7.	Hàm lượng acid béo: - Béo bão hòa, Béo chưa bão hòa - Transfat - Omega 3, 6 - Omega 9 - EPA - DHA		AOAC 996.06	0,02 g/100g 0,002 g/100g 0,03 g/100g 0,02 g/100g 0,004 g/100g 0,002 g/100g
8.	Hàm lượng As	Phụ gia thực phẩm	AOAC 986.15	0,05 mg/kg
9.	Hàm lượng Hg		AOAC 971.21	0,05 mg/kg
10.	Hàm lượng Pb, Cd		AOAC 999.11	0,05 mg/kg
11.	Hàm lượng Cu, Zn		AOAC 999.11	0,5 mg/kg
12.	Hàm lượng Hg	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	TCVN 7877:2008 SMEWW 3500-Hg	0,0005 mg/L
13.	Hàm lượng Cd		TCVN 6193:1996 SMEWW 3500-Cd	0,002 mg/L
14.	Hàm lượng As		TCVN 6626:2000 SMEWW 3500-As	0,0005 mg/L
15.	Hàm lượng Cu, Zn		TCVN 6193:1996 SMEWW 3500-Cu, SMEWW 3500- Zn	0,01 mg/L
16.	Hàm lượng Pb		TCVN 6193:1996 SMEWW 3500- Pb	0,01 mg/L
17.	Hàm lượng Sb		SMEWW 3500- Sb	0,0005 mg/L
18.	Hàm lượng Cr		TCVN 6222:2008 SMEWW 3500- Cr	0,01 mg/L

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)
19.	Hàm lượng Ba, Mo, Ni, Se	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 3500- Ba SMEWW 3500- Ni SMEWW 3500- Mo SMEWW 3500- Se	Ba : 0,05 mg/L Mo, Ni ,Se ; 0,01 mg/L
20.	Xác định Florua		AOAC 939.11	0,05 mg/L
21.	Xác định Clo tự do và clo tổng số. Phần 3: Phương pháp chuẩn độ Iốt xác định clo tổng số		TCVN 6225-3:2011, SMEWW 4500-CI B	0,2 mg/L
22.	Xác định Nitrat		TCVN 6180:1996	0,05 mg/L
23.	Xác định Nitrit		TCVN 6178:1996	0,005 mg/L
24.	Xác định độ đục		SMEWW 2130B (2012)	0,1 NTU
25.	Xác định hàm lượng SO ₄ ²⁻		SMEWW 4500- SO ₄ ²⁻ C, E (2012)	1,0 mg/L
26.	Xác định hàm lượng Clorua- Chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (phương pháp Mo)		TCVN 6194:1996 SMEWW 4500: Cl ⁻ D:2012	5,0 mg/L
27.	Kiểm tra và xác định độ màu		TCVN 6185:2008	
28.	Xác định tổng chất rắn hòa tan (TDS)		SMEWW 2540C (2012)	5,0 mg/L
29.	Xác định hàm lượng Fe- Phương pháp quang phổ dùng thuốc thử 1,10-Phenantrolin		TCVN 6177:1996	0,01 mg/L
30.	Xác định độ cứng		SMEWW 2340C (2012)	2,0mg/L
31.	Xác định hàm lượng Sulfur		SMEWW 4500-S ²⁻ F (2012)	0,05mg/L
32.	Xác định dầu mỡ và sản phẩm dầu mỡ-Phương pháp khối lượng		TCVN 5070:1995	1,0mg/L
33.	Xác định chỉ số permanganat		TCVN 6186:1996	0,5mg/L
34.	Xác định hàm lượng Mn, Phương pháp quang phổ dùng Fomaldoxim	TCVN 6002:1995	0,05mg/L	
35.	Hàm lượng Clorit, Clorat, Bromat	TCVN 6494-4 :2000 ISO 15061 :2001	Clorit 2,3 µg/L Clorat 5,0 µg/L Bromat 3 µg/L	

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)
36.	Hàm lượng PAHs	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	US EPA method 610 (GC-MS/MS)	
	Naphthalene			0,04 µg/L
	Acenaphthylene			0,04 µg/L
	Acenaphthene			0,04 µg/L
	Phenanthrene			0,03 µg/L
	Anthracene			0,03 µg/L
	Fluorene			0,04 µg/L
	Fluoranthene			0,04 µg/L
	Pyrene			0,04 µg/L
	Benzo(a)Anthracene			0,05 µg/L
	Chrysene			0,04 µg/L
	Benzo(b)Fluoranthene			0,04 µg/L
	Benzo(k)Fluoranthene			0,06 µg/L
	Benzo(a)Pyrene			0,05 µg/L
	Indeno(1,2,3-c,d) pyrene			0,05 µg/L
	Dibenzo(a,h)Anthracene			0,04 µg/L
	Benzo(g,h,i)Perylene)	0,04 µg/L		
37.	Hàm lượng PCBs (PCB 28; 52; 101; 138; 153; 180)		US EPA Method 8270C (GC-ECD)	0,01µg/L
38.	Hàm lượng Phenol và dẫn xuất phenol (Phenol; 2-Chlorophenol; 2-Nitrophenol; 2,4-Dimethylphenol; 2,4-Dichlorophenol; 4-Chloro,3-methylphenol; 2,4,6-trichlorophenol; 4-Nitrophenol; 2-Methyl-4,6-Dinitrophenol; Pentachlorophenol)		SMEWW 6420 B, US EPA method 625, US EPA method 8270D (GC-MS/MS)	0,05 µg/L
39.	Hàm lượng VOCs (Benzen;Toluen;Clorbenzen; Triclorethe;Triclormetan;Etyl benzen ;Clorofoc;Bromodiclorometan; Dibromoclorometan ;Bromofoc; 1,3-Dicloropropen ;1,2-Dicloropropan; 1,2-Dibromo-3-cloropropan; Hexacloro		US EPA Method 524.2 (GC-MS/MS)	0,2 µg/L

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)
	butadien ;Triclorobenzen Styren ; 1,2-dicloroetan; 1,1,1- Tricloroetan; Vinylclorua; 1,2-dicloroeten ;Tricloroeten; Tetracloroeten;Xylen)	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên		
40.	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: Methoxychlor,Aldrin, Dieldrin, Clodane, Heptaclo và heptacloepoxit, DDT, Lindane, Alachlor, Hexaclorobenzen, Methachlor		US EPA Method 8270C (GC-ECD)	0,001 µg/L
41.	Xác định Pb, Cd trong vật liệu	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	Pb: 0,5 µg/g Cd: 0,1 µg/g
42.	Thôi nhiễm kim loại (Sb)		QCVN 12-1:2011/BYT	0,005 µg/mL
43.	Thôi nhiễm Kim loại nặng (tính theo Pb)		QCVN 12-1:2011/ BYT	1,0 µg/mL
44.	Thử thôi nhiễm: Lượng KMnO4 sử dụng		QCVN 12-1:2011/ BYT	1,0 µg/mL
45.	Thử thôi nhiễm: hàm lượng Cặn khô		QCVN 12-1:2011/ BYT	5,0 µg/mL
46.	Xác định Pb, Cd trong vật liệu	Bao bì, dụng cụ bằng cao su, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	Pb: 0,5 µg/g Cd: 0,1 µg/g
47.	Thôi nhiễm Kim loại nặng (tính theo Pb)		QCVN 12-2:2011/ BYT	1,0 µg/mL
48.	Phenol		QCVN 12-2:2011/ BYT	5 µg/mL
49.	Formaldehyde		QCVN 12-2:2011/ BYT	5 mg/kg
50.	Thử thôi nhiễm: hàm lượng Cặn khô		QCVN 12-2:2011/ BYT	5,0 µg/mL
51.	Thôi nhiễm kim loại (As, Sb)	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,005 µg/mL
52.	Thôi nhiễm kim loại : - Cd - Pb		QCVN 12-3:2011/BYT	Cd: 0,005 µg/mL Pb: 0,02 µg/mL

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)
53.	Phenol	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/ BYT	5 µg/mL
54.	Formaldehyde		QCVN 12-3:2011/ BYT	0,15 mg/L
55.	Thủ trôi nhiễm: hàm lượng Cặn khô		QCVN 12-3:2011/ BYT	5,0 µg/mL
56.	Xác định thối nhiễm Epichlorhydrin		0,05 µg/ml	QCVN 12-3:2011/BYT (GC-FID)
57.	Xác định thối nhiễm Vinylchloride		0,012 µg/ml	KT2.K8.TN-42/S (GC-MS)
II	Các chỉ tiêu vi sinh vật			
1.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	1 CFU/ml 10 CFU/g
2.	Định lượng <i>Coliforms</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	1 CFU/ml 10 CFU/g
3.	Phương pháp định lượng <i>E.coli</i> dương tính β-glucuronidaza- Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 ⁰ C sử dụng 5-bromo-4- clo- 3-indolyl β- D- glucuronid		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/ml 10 CFU/g
4.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường Baird -Parker		TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999, Amd -1:2003)	1 CFU/ml 10 CFU/g
5.	Định lượng <i>Clostridium perfringenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/ml 10 CFU/g
6.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 21528-2:2017	1 CFU/ml 10 CFU/g
7.	Định lượng nấm men - nấm mốc. Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95		TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	1 CFU/ml

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)
8.	Định lượng nấm men - nấm mốc. Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	Thực phẩm	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g
9.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)	1 CFU/ml 10 CFU/g
10.	Phát hiện <i>Salmonella</i> trên đĩa thạch		TCVN 4829:2005 ISO 6579-1:2017	- Rau: 07 CFU/25g; - Cá và thủy hải sản: 08 CFU/25g; - Thịt gà: 06 CFU/25g; - Sữa: 07 CFU/25g (ml); - Trứng: 06 CFU/25g;
11.	Phương pháp phát hiện <i>Vibrio spp.</i> Có khả năng gây bệnh đường ruột- Phần 1: Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i> và <i>Vibrio cholerae</i>		TCVN 7905-1:2008 (ISO 21872-1:2007)	- Cá tươi: 05 CFU/25g; - Thủy hải sản: 06 CFU/25g; - Nguyên liệu thực phẩm: 07 CFU/25g; - Cá và thủy hải sản sau chế biến: 08 CFU/25g; - Bánh: 07 CFU/25g;
12.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> và <i>Coliforms</i> Phần 1: Phương pháp màng lọc		TCVN 6187-1: 2009 ISO 9308-1:2014	1CFU/100 mL 1CFU/250 mL
13.	Phát hiện và định lượng <i>Streptococcus feacalis</i> Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-1:2000)	1CFU/100 mL 1CFU/250 mL
14.	Phát hiện và định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit (<i>Clostridia</i>) Phần 2: Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1CFU/100 mL 1CFU/50 mL
15.	Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc		ISO 16266:2006	1CFU/100 mL 1CFU/250 mL

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)
16.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	3 MPN/g 0,3 MPN/mL

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