BỘ Y TẾ **CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 38 /QĐ-ATTP	*Hà Nội, ngày 16 tháng 01 năm 2020*

QUYẾT ĐỊNH

Về việc bổ sung phạm vi 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 thay đổi, bổ sung chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH Công nghệ Nhonho - Trung tâm Kiểm nghiệm MekongLab, Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 20/08/2019 và hồ sơ khắc phục;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bổ sung phạm vi chỉ định của Quyết định số 812/QĐ-ATTP ngày 21/09/2018 của Cục An toàn thực phẩm đối với Công ty TNHH Công nghệ Nhonho - Trung tâm Kiểm nghiệm MekongLab (Địa chỉ: K2-17 đường Võ Nguyên Giáp, phường Phú Thứ, quận Cái Răng, thành phố Cần Thơ) gồm chỉ tiêu kỹ thuật trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định bổ sung kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **49/2018/BYT-KNTP**

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực đến ngày 21/09/2021.

Điều 3. Công ty TNHH Công nghệ Nhonho - Trung tâm Kiểm nghiệm MekongLab 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. Trương Quốc Cường (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

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH BỔ SUNG

(Kèm theo Quyết định số ..38..../QĐ-ATTP ngày 16 tháng 01.. năm 2020 của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
II. Chỉ tiêu hóa lý				
1.	Xác định hàm lượng Glucosamin	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	MKL-HH 317 Ref. Dược điển Hoa kỳ DSC trang 1163-1168	50 mg/kg
2.	Xác định hàm lượng Curcumin		MKL-HH 311 Ref. Dược điển Hoa kỳ DSC trang 1048-1051	5 mg/kg
3.	Xác định hàm lượng vitamin A		MKL-HH 323 Ref, Dược điển Hoa kỳ DSC trang 162-165	0,3 mg/kg
4.	Xác định hàm lượng vitamin B2		MKL-HH 320 Ref. Dược điển Hoa kỳ DSC trang 1052-1053	5 mg/kg
5.	Xác định hàm lượng Cyclamate	Thực phẩm	TCVN 8472 : 2010	50 mg/kg
6.	Xác định hàm lượng Asen (As)	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai, đá thực phẩm	SMEWW 3030E, 3114B	0,002 mg/l
7.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B	0,003 mg/l
8.	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd), Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3030E, 3113B	0,0005 mg/l
9.	Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) Phương pháp CV-AAS		SMEWW 3030E, 3112B	0,00016 mg/l
10.	Xác định hàm lượng Cl_2 dư		SMEWW 4500-Cl G TCVN 6225-3-2011	30 µg/l
11.	Xác định hàm lượng Sunfua		SMEWW 4500-S B&D TCVN 6637: 2000	12 µg S^{2-}/l (12,75 µg H_2S/l)
12.	Xác định hàm lượng Nhôm		MKL-HH558/ SMEWW 3500. Al-B	0,01 mg/l

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
13.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	/
14.	Xác định KMnO4 tiêu tốn trong nhựa		QCVN 12-1:2011/BYT	0,6 µg/ml
15.	Xác định hàm lượng cặn khô		QCVN 12-1:2011/BYT	/
16.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-1:2011/BYT	5 µg/ml
17.	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, thử vật liệu Phương pháp GF-AAS		QCVN 12-1:2011/BYT	0,075 µg/g
18.	Xác định hàm lượng kim loại nặng Cd, thử vật liệu Phương pháp GF-AAS		QCVN 12-1:2011/BYT	0,01 µg/g
19.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	/
20.	Xác định hàm lượng cặn khô		QCVN 12-2:2011/BYT	/
21.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-2:2011/BYT	5 µg/ml
22.	Xác định Formaldehyd	Bao bì và dung cụ bằng kim loại tiếp xúc với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	/
23.	Xác định hàm lượng cặn khô		QCVN 12-3:2011/BYT	/
24.	Xác định hàm lượng phenol		QCVN 12-3:2011/BYT	5 µg/ml
25.	Xác định độ ẩm	Giấy và cacton tiếp xúc với thực phẩm	TCVN 1867:2010	/
26.	Xác định hàm lượng Formaldehyt trong dịch chiết		TCVN 8308:2010	9 mg/kg
27.	Xác định thủy ngân (Hg) trong dịch chiết nước		TCVN 10092:2013	0,23 mg/kg
28.	Xác định chì (Pb), Cadimi(Cd) trong dịch chiết nước		TCVN 10093:2013	Pb: 0,6 mg/kg Cd: 0,1 mg/kg
29.	Xác định pH nước chiết		TCVN 7066-1:2008	/

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
II. Chỉ tiêu vi sinh				
30.	Định lượng *Enterobacteriaceae*	Thực phẩm	ISO 21528-2:2017	10 CFU/g
31.	Phát hiện *Listeria monocytogenes*		MKL-HS 4 Ref. ISO 11290-1:2017	Phát hiện/25g
32.	Định lượng *Listeria monocytogenes*		MKL-HS 6 Ref. ISO 11290-2:2017	10 CFU/g
33.	Định lượng *Bacillus cereus* giả định		ISO 7932:2004/ TCVN 4992:2005	10 CFU/g
34.	Định lượng *E. coli* và vi khuẩn coliform	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai, đá thực phẩm	ISO 9308-1:2014 /amd 1 2016 TCVN 6187-1:2009	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml
35.	Định lượng Coliform, Coliform chịu nhiệt và *Escherichia coli* giả định		TCVN 6187-2: 1996	3 MPN/100 ml
36.	Định tính và định lượng *Pseudomonas aeruginosa*		ISO 16266:2010/ TCVN 8881:2011	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml
37.	Định tính và định lượng Enterococci (*Streptococci* feacal)		ISO 7899-2: 2000	1 CFU/100 ml 1 CFU/250 ml

Ghi chú: *Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế.*