

Số: 100/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 01 tháng 3 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 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;

Căn cứ hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước, Biên bản đánh giá, hồ sơ khắc phục sau đánh giá của Trung tâm Kiểm nghiệm Vĩnh Phúc;

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

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Chỉ định Trung tâm Kiểm nghiệm Vĩnh Phúc, địa chỉ: 37 đường Chu Văn An, phường Liên Bảo, thành phố Vĩnh Yên, tỉnh Vĩnh Phúc, 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: 54/2019/BYT-KNTP

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

**Điều 3.** Trung tâm Kiểm nghiệm Vĩnh Phúc 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 (đề b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (đề b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (đề 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 100/QĐ-ATTP ngày 01 tháng 3 năm 2019  
của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

| STT       | Tên phép thử   | Lĩnh vực                                      | Phương pháp thử     | Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo            |
|-----------|--|---|---------------------|---|
| <b>I.</b> | <b>Lĩnh vực hóa lý</b>   |   |                     |   |
| 1         | Định lượng Vitamin B1, B2, B6<br>Phương pháp HPLC  | Thực phẩm bảo vệ sức khỏe                     | KNVP/HD/T QKT/TP.06 | B1: 0,62 mcg/g<br>B2: 0,88 mcg/g<br>B6: 1.6 mcg/g |
| 2         | Định lượng Vitamin E<br>Phương pháp HPLC   |   | KNVP/HD/T QKT/TP.02 | 19,4 mcg/g  |
| 3         | Định lượng Arginin HCl<br>Phương pháp HPLC   |   | KNVP/TQKT/TP.05     | 13 mcg/g  |
| 4         | Định lượng Vitamin A<br>Phương pháp HPLC   |   | KNVP/HD/T QKT/MP.07 | 0.2mcg/g  |
| 5         | Xác định độ đồng đều khối lượng  |   | KNVP/TQKT/MP.10     |   |
| 6         | Xác định độ tan rã   |   | KNVP/TQKT/MP.12     |   |
| 7         | Xác định tro: Tro toàn phần, tro không tan trong acid, tro sulfat, tro không tan trong nước. |   | KNVP/TQKT/MP.13     |   |
| 8         | Xác định độ ẩm bằng phương pháp sấy, cất dung môi  |   | KNVP/TQKT/MP.09     |   |
| 9         | Phép thử độ đồng đều thể tích  | Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng bào chế lỏng) | KNVP/TQKT/MP.14     |   |
| 10        | Xác định độ lắng cặn   |   | Ref. ĐDVN IV        |   |
| 11        | Xác định chỉ số pH   |   | Ref. ĐDVN IV        |   |
| 12        | Xác định khối lượng riêng và tỷ trọng  |   | KNVP/TQKT/MP.11     |   |
| 13        | Xác định hàm lượng nitrit<br>Phương pháp UV-VIS  | Nước uống đóng chai                           | KNVP/TQKT/HL.01     | 0,005 mg/L  |
| 14        | Xác định hàm lượng cadimi<br>Phương pháp AAS   |   | KNVP/TQKT/MP.03     | 0,03µg/L  |
| 15        | Xác định hàm lượng arsen<br>Phương pháp AAS - hydrides                                       |   | KNVP/TQKT/MP.01     | 0.08µg/L  |
| 16        | Xác định hàm lượng thủy ngân<br>Phương pháp AAS - hydrides                                   |   | KNVP/TQKT/MP.02     | 0,3µg/L   |
| 17        | Xác định hàm lượng chì<br>Phương pháp AAS - GF   |   | KNVP/TQKT/MP.04     | 0,08 µg/L   |

|                             |  |                                 |                     |                      |
|-----------------------------|--|---------------------------------|---------------------|----------------------|
| 18                          | Xác định hàm lượng clo tổng  |                                 | KNVP/TQKT/<br>HL.06 |                      |
| 19                          | Xác định hàm lượng chì   | Nước uống<br>đóng chai          | KNVP/TQKT/<br>MP.04 | 0,08 µg/L            |
| 20                          | Xác định hàm lượng asen  |                                 | KNVP/TQKT/<br>MP.01 | 0.08µg/L             |
| 21                          | Xác định hàm lượng cadimi  |                                 | KNVP/TQKT/<br>MP.03 | 0,03µg/L             |
| 22                          | Xác định Độ cứng   |                                 | KNVP/TQKT/<br>HL.04 |                      |
| <b>II. Lĩnh vực vi sinh</b> |  |                                 |                     |                      |
| 23                          | Định lượng Coliform<br>Kỹ thuật đếm khuẩn lạc  | Thực phẩm<br>bảo vệ sức<br>khỏe | KNVP/TQKT/<br>VS.20 | 10 CFU/g<br>1 CFU/mL |
| 24                          | Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giã định<br>trên đĩa thạch<br>Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 <sup>0</sup> C   |                                 | KNVP/TQKT/<br>VS.05 | 10 CFU/g<br>1 CFU/mL |
| 25                          | Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản<br>ứng dương tính Coagulase<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài<br>khác) trên đĩa thạch<br>Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường<br>thạch Baird-Parker |                                 | KNVP/TQKT/<br>VS.23 | 10 CFU/g<br>1 CFU/mL |
| 26                          | Định lượng <i>Bacillus spp</i>   |                                 | KNVP/TQKT/<br>VS.05 | CFU/g                |
| 27                          | Định lượng <i>Escherichia coli</i> và<br>Coliform<br>Phần 1: Phương pháp màng lọc  | Nước uống<br>đóng chai          | KNVP/TQKT/<br>VS.04 | 1 CFU/250ml          |
| 28                          | Định lượng <i>Pseudomonas<br/>aeruginosa</i><br>Phương pháp màng lọc   |                                 | KNVP/TQKT/<br>VS.06 | CFU/250mL            |

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