

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.



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
I.	Lĩnh vực hóa lý			
1	Định lượng Vitamin B1, B2, B6 Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	KNVP/HD/T QKT/TP.06	B1: 0,62 mcg/g B2: 0,88 mcg/g B6: 1.6 mcg/g
2	Định lượng Vitamin E Phương pháp HPLC		KNVP/HD/T QKT/TP.02	19,4 mcg/g
3	Định lượng Arginin HCl Phương pháp HPLC		KNVP/TQKT/ TP.05	13 mcg/g
4	Định lượng Vitamin A 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 Phương pháp UV-VIS	Nước uống đóng chai	KNVP/TQKT/ HL.01	0,005 mg/L
14	Xác định hàm lượng cadimi Phương pháp AAS		KNVP/TQKT/ MP.03	0,03µg/L
15	Xác định hàm lượng arsen Phương pháp AAS - hydrides		KNVP/TQKT/ MP.01	0.08µg/L
16	Xác định hàm lượng thủy ngân Phương pháp AAS - hydrides		KNVP/TQKT/ MP.02	0,3µg/L
17	Xác định hàm lượng chì Phương pháp AAS - GF		KNVP/TQKT/ MP.04	0,08 µg/L

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