

Số: 791 /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 10 tháng 9 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;

Xét hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm của Trung tâm kiểm soát bệnh tật Bắc Kạn, Biên bản đánh giá tại cơ sở kiểm nghiệm và hồ sơ khác phục cơ sở kiểm nghiệm sau đánh giá của Trung tâm;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm kiểm soát bệnh tật Bắc Kạn, địa chỉ: Tổ 10, phường Nguyễn Thị Minh Khai, thành phố Bắc Kạn, tỉnh Bắc Kạn 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: **56/2019/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm kiểm soát bệnh tật Bắc Kạn 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. *Tuyệt*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- Cục trưởng (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.



Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số 791/QĐ-ATTP ngày 10 tháng 9 năm 2019
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn định lượng (nếu có) /phạm vi đo
I.	Lĩnh vực hóa học			
1	Xác định độ pH	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên đóng chai	HN.QT.01 (tham khảo TCVN 6492:2011)	2-12
2	Xác định chỉ số Pecmanganat – phương pháp chuẩn độ		HN.QT.09 (tham khảo TCVN 6186:1996)	0,54 mg/l
3	Xác định hàm lượng Nitrit – phương pháp trắc phổ hấp thụ phân tử		HN.QT.03 (tham khảo TCVN 6178:1996)	0,3 mg/l
4	Xác định hàm lượng Nitrat – phương pháp trắc phổ dùng acid sunfosalixylic		HN.QT.04 (tham khảo TCVN 6180:1996)	0,1 mg/l
5	Xác định hàm lượng Amoni – phương pháp trắc phổ thao tác bằng tay		HN.QT.05 (tham khảo TCVN 6179-1:1996)	0,1 mg/l
6	Xác định hàm lượng sắt – phương pháp trắc phổ dùng thuốc thử 1.10 - phenatrolin		HN.QT.06 (tham khảo TCVN 6177:1996)	0,02 mg/l
7	Xác định tổng canxi và magie – phương pháp chuẩn độ EDTA		HN.QT.07 (tham khảo TCVN 6224:1996)	7 mg/l
8	Xác định hàm lượng Clorua – phương pháp chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat (phương pháp MO)		HN.QT.02 (tham khảo TCVN 6194:1996)	5 mg/l
9	Xác định Clo tự do và clo tổng số – phương pháp chuẩn độ iot xác định clo tổng số		HN.QT.08 (tham khảo TCVN 6225-3:2011)	0,35 mg/l

10	Xác định Niken – phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên đóng chai	HN.QT.25 (tham khảo TCVN 6193:1996)	5 µg/l
11	Xác định Kẽm – phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa		HN.QT.13 (tham khảo TCVN 6193:1996)	0,5 mg/l
12	Xác định Đồng – phương pháp trắc phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa		HN.QT.24 (tham khảo TCVN 6193:1996)	0,1 mg/l
13	Xác định Asen – phương pháp đo phổ hấp thụ nguyên tử (kỹ thuật Hydrua)		HN.QT.12 (tham khảo TCVN 6626:2000)	5 µg/l
14	Xác định Acid	Thực phẩm	HTP.QT.03 (tham khảo TCVN 4073:2009)	0,5 - 100 %
15	Xác định Độ ẩm		HTP.QT.07 (tham khảo TCVN 9706:2013 TCVN 4069:2009)	-
II	Lĩnh vực vi sinh			
16	Phát hiện và đếm vi khuẩn Coliforms, vi khuẩn Coliform chịu nhiệt và vi khuẩn <i>Escherichia coli</i> giả định. Phần 2: phương pháp nhiều ống (số có xác suất lớn nhất)	Nước uống đóng chai và nước khoáng đóng chai thiên nhiên	V.QT.01 (tham khảo TCVN 6187-2: 1996)	3 MPN/100ml
17	Phát hiện và đếm liên cầu phân (<i>Streptococci faecal</i>) trong nước- phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai và nước khoáng đóng chai thiên nhiên	V.QT.07 (tham khảo TCVN 6189-2:2009)	1 CFU/250ml
18	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sunphit (<i>clostridia</i>) trong nước phương pháp màng lọc		V.QT.08 (tham khảo TCVN 6191-2:1996)	1 CFU/250ml

19	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước phương pháp màng lọc		V.QT.09 (tham khảo TCVN 8881:2011)	1 CFU/250ml
20	Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và vi khuẩn Coliform trong nước. Phần 1: Phương pháp màng lọc		V.QT.02 (tham khảo TCVN 6187-1:2009)	1 CFU/250ml
21	Phát hiện và định lượng Coliforms trong thực phẩm - Kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất	Thực phẩm	V.QT.10 (tham khảo TCVN 4882:2007)	3 MPN/ml 3 MPN/g
22	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định trong thực phẩm - Kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất		V.QT.11 (tham khảo TCVN 6846:2007)	3 MPN/ml 3 MPN/g
23	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		V.QT.12 (tham khảo TCVN4884:2005)	10 CFU/g 1 CFU/ml
24	Định lượng <i>Staphilococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trong thực phẩm		V.QT.13 (tham khảo TCVN 4830-1:2005)	10 CFU/g 1 CFU/ml

Ghi chú:

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