

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 953/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 24 tháng 10 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 tại cơ sở và hồ sơ khắc phục sau đánh giá của Trung tâm xét nghiệm thuộc trường Đại học Y tế công cộng;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm xét nghiệm thuộc trường Đại học Y tế công cộng (Địa chỉ: Số 1A đường Đức Thắng, phường Đức Thắng quận Bắc Từ Liêm, Hà Nội) 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: **57/2019/BYT-KNTP**

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

Điều 3 Trung tâm xét nghiệm thuộc trường Đại học Y tế công cộng 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
BỘ Y TẾ
Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số 03/QĐ-ATTP ngày 24 tháng 10 năm 2019
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn định lượng/ phạm vi đo (nếu có)
I	Chỉ tiêu Hóa lý			
1	Xác định hàm lượng asen tổng số Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - lò graphit	Nước uống đóng chai, Nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 3113B : 2012	2 µg/L
2	Xác định hàm lượng cadmi Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - lò graphit		TCVN 6197:2008 (ISO 5961:1994)	0,9 µg/L
3	Xác định hàm lượng chì Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử - lò graphit		SMEWW 3113B 2012	1,4 µg/L
4	Xác định hàm lượng nitrat Phương pháp trắc quang		TCVN 6180 : 1996 (ISO 6777:1984)	0,1mg/L
5	Xác định độ cứng tổng (tổng Canxi magie) Phương pháp chuẩn độ EDTA		TCVN 6224:1996(ISO 6059:1984-E)	5 mg/L
6	Xác định hàm lượng clorua Phương pháp chuẩn độ bạc nitrat		TCVN 6194:1996 (ISO 9297:1989-E)	5 mg/L
7	Xác định hàm lượng sulfate Phương pháp trắc quang		SMEWW 4500 SO ₄ ⁻ E 2012	1,3mg/L
8	Xác định chỉ số pH		TCVN 6492:2011 SMEWW 4500 H ⁺ B	2-12
9	Xác định hàm lượng nitrit Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử		TCVN 6178:1996 (ISO 6777:1984 (E))	0,02 mgNO ₂ ⁻ /L
10	Hàm lượng mangan (Mn) tổng số Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		SMEWW 3111B:2012	0,1 mg/L
11	Xác định hàm lượng sắt tổng số Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		SMEWW 3111B:2012	0,1 mg/L
12	Xác định hàm lượng pecmanganat		TCVN 6186:1996 (ISO 8467:1993(E))	0,5 mg/L
13	Xác định hàm lượng amoni		TCVN 6179-1:1996(ISO 7150-1:1984)	0,04 mg/L
14	Xác định hàm lượng chì Phương pháp quang phổ hấp thụ	Thực phẩm (Không bao gồm)	TCVN 8126:2009	0,05 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp	Giới hạn định lượng/ phạm vi đo (nếu có)
	nguyên tử lò GF-AAS	thực phẩm bảo vệ sức khỏe)		
15	Xác định hàm lượng cadmi Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò GF-AAS		TCVN 8126:2009	0,005mg/kg
16	Xác định hàm lượng asen Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò GF-AAS		AOAC 986.15	0,05 mg/kg
II	Chỉ tiêu Vi sinh			
1	Phát hiện và định lượng Coliform, <i>Escheria coli</i> Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, Nước khoáng thiên nhiên	TCVN 6187-1 : 2009 (ISO 9308-1:2000)	1 CFU/250mL
2	Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc		TCVN 8881 : 2011 (ISO 16266:2010)	1 CFU/250mL
3	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Kỹ thuật sử dụng môi trường Bair Parker	Thực phẩm	TCVN 4830 -1: 2005 (ISO 6888-1:1999)	10 CFU/g 1 CFU/mL
4	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid		TCVN 7924-2: 2008 (ISO 16649 -2: 2001)	10 CFU/g 1 CFU/mL
5	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt		TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
6	Định lượng nấm men và nấm mốc 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)	10 CFU/g 1 CFU/mL
7	Phát hiện và định lượng Coliform trong thực phẩm Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	-

Ghi chú:

- Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.