

Số: *61* /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày *18* tháng *02* năm 2020

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 Y tế dự phòng tỉnh Quảng Bình, Biên bản đánh giá tại cơ sở kiểm nghiệm và hồ sơ khắc 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 tỉnh Quảng Bình, địa chỉ: Cơ sở 1, 164 Bà Triệu, phường Đồng Phú, thành phố Đồng Hới, tỉnh Quảng Bình 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: **58/2019/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 tỉnh Quảng Bình 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. *Quyết*

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 61/QĐ-ATTP ngày 18 tháng 02 năm 2020
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 tro tổng số (Nung ở nhiệt độ 525°C ±5°C)	Thực phẩm	QT.TP.25.19/HL	0,05g/100g
2	Xác định độ ẩm (sấy ở 105°C)		QT.TP.01.19/HL	0,1g/100g
3	Xác định hàm lượng Lipid		QT.TP.29.19/HL	0,1g/100g
4	Xác định hàm lượng Nitrat (NO ₃ ⁻)	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm	TCVN 6180:1996	0,5 mg/l
5	Xác định hàm lượng Nitrit (NO ₂ ⁻)		SMEWW-4500-NO ₂ ⁻ (2017)	0,03 mg/l
6	Xác định hàm lượng Clorua (Cl ⁻)		TCVN 6194:1996	1,05 mg/l
7	Xác định hàm lượng Sunfat (SO ₄ ²⁻)		SMEWW 4500-SO ₄ ²⁻ E (2017)	0,5 mg/l
8	Xác định hàm lượng Sunfat (PO ₄ ³⁻)		SMEWW 4500-P-D (2017)	0,05 mg/l

9	Xác định hàm lượng tổng Canxi, Magiê		TCVN 6224:1996	1,7 mg/l
10	Xác định hàm lượng Sắt tổng số (Fe)		SMEWW 3500-Fe-B (2017)	0,03 mg/l
11	Độ đục		QT.MT.03.19/H L	0,1 - 1100 NTU
II	Lĩnh vực vi sinh			
1	Định lượng <i>Coliforms</i>	Thực phẩm chức năng	QT.TP.01.19/VS	1 CFU/ml 10 CFU/g
2	Định lượng <i>E.coli</i>		QT.TP.02.19/VS	1 CFU/ml 10 CFU/g
3	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase		QT.TP.03.19/VS	1 CFU/ml 10 CFU/g
4	Chất lượng nước – Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và vi khuẩn <i>coliform</i> – Phần 1: Phương pháp lọc màng.	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm	TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000, With Cor 1:2007)	1CFU/250ml
5	Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu khuẩn đường ruột – Phần 2: Phương pháp lọc màng		TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	1CFU/250ml
6	Chất lượng nước – Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Phương pháp lọc màng		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	1 CFU/250ml

Ghi chú:

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