BỘ Y TẾ **CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: 374 /QĐ-ATTP	*Hà Nội, ngày 28 tháng 08 năm 2024*

oanhbyt.attp_nguyenthi Oanh_28/08/2024 14:52:52

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 phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Kiểm nghiệm Thuốc, Mỹ phẩm, Thực phẩm Hà Nội, Biên bản đánh giá tại cơ sở và hồ sơ khắc phục của Trung tâm Kiểm nghiệm Thuốc, Mỹ phẩm, Thực phẩm Hà Nội;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kiểm nghiệm Thuốc, Mỹ phẩm, Thực phẩm Hà Nội, Địa chỉ: số 7 ngõ 107 Nguyễn Chí Thanh, phường Láng Hạ, quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội 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: **085/2024/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm Kiểm nghiệm Thuốc, Mỹ phẩm, Thực phẩm Hà Nội 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. Đào Hồng Lan (để b/c);
- TT. Đỗ Xuân Tuyên (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Sở ATTP Tp.HCM;
- Ban Quản lý ATTP Đà Nẵng, Bắc Ninh;
- 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

Đỗ Hữu Tuấn

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số ..374..../QĐ-ATTP ngày .28 tháng .08.. năm 2024 của Cục An toàn thực phẩm)

oanhnt.attp_Nguyen Thi Oanh_27/08/2024 14:52:52

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
I	**Lĩnh vực hóa lý**				
1.	Xác định độ rã	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/014	-	-
2.	Xác định độ ẩm - Phương pháp sấy	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/015	-	-
3.	Xác định độ ẩm - Phương pháp cất dung môi	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/016	-	-
4.	Xác định hàm lượng tro tổng	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/017	-	-
5.	Xác định hàm lượng Protein -Phương pháp Kjedahl	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/005	-	-
6.	Xác định hàm lượng Lipid	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HL/006	-	-
7.	Xác định hàm lượng Vitamin B5 Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HPLC/ 022	Dạng rắn: 11,0 µg/g Dạng dầu: 9,9 µg/g Dạng lỏng: 1,2 µg/mL	Dạng rắn: 0,04 mg/g Dạng dầu: 0,03 mg/g Dạng lỏng: 0,01 mg/mL

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
8.	Xác định hàm lượng Vitamin A, D3 Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/HPLC/ 028	Phương pháp xà phòng hóa: - Vitamin A: Dạng rắn: 0,84 IU/g Dạng lỏng: 0,08 IU/ml Dạng dầu: 1,2 IU/g - Vitamin D3 Dạng rắn: 64,7 IU/g Dạng lỏng: 8,1 IU/ml Dạng dầu: 83,1 IU/g. Phương pháp trực tiếp: - Vitamin D3: Dạng rắn: 13,3 IU/g Dạng lỏng: 4,7 IU/ml Dạng dầu: 35,2 IU/g	Phương pháp xà phòng hóa: - Vitamin A: Dạng rắn: 3 IU/g Dạng lỏng: 0,3 IU/ml Dạng dầu: 4,0 IU/g - Vitamin D3 Dạng rắn: 215 IU/g Dạng lỏng: 27 IU/ml Dạng dầu: 277 IU/g. Phương pháp trực tiếp: - Vitamin D3: Dạng rắn: 44,4 IU/g Dạng lỏng: 15,6 IU/ml Dạng dầu: 117 IU/g
9.	Xác định hàm lượng Canxi Phương pháp AAS - F	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/AAS/ 005	Dạng rắn: 1,7 mg/g Dạng lỏng: 0,17 mg/ml Dạng dầu: 1,14 mg/g	Dạng rắn: 5,0 mg/g Dạng lỏng: 0,5 mg/ml Dạng dầu: 3,3 mg/g
10.	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp AAS - G	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/AAS/ 001	Dạng lỏng; 0,006 µg/mL; Dạng rắn, dạng dầu: 0,029 µg/g	Dạng rắn: 0,073 µg/g Dạng lỏng: 0,015 µg/ml Dạng dầu: 0,073 µg/g
11.	Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp AAS - F	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/AAS/ 011	Dạng rắn: 2,3791 mg/g Dạng lỏng: 0,143 mg/ml Dạng dầu: 0,714 mg/g	Dạng rắn: 3,33 mg/g Dạng lỏng: 0,184 mg/ml Dạng dầu: 1,0 mg/g
12.	Xác định hàm lượng Kẽm Phương pháp AAS - F	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/AAS/ 009	Dạng rắn: 0,095 mg/g Dạng lỏng: 0,028 mg/ml Dạng dầu: 0,081 mg/g	Dạng rắn: 0,165 mg/g Dạng lỏng: 0,05 mg/ml Dạng dầu: 0,142 mg/g

oanhnt.tqt/Nguyen Thi Oanh_28/08/2024 14:52:52

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
13.	Xác định hàm lượng Magie Phương pháp AAS - F	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/AAS/ 010	Dạng rắn: 0,726 mg/g Dạng lỏng: 0,0036 mg/ml Dạng dầu: 0,363 mg/g	Dạng rắn: 2,0 mg/g Dạng lỏng: 0,04 mg/ml Dạng dầu: 1,0 mg/g
14.	Phát hiện và định lượng Flavonoid (Quercetin, Kaempferol, Isorhamnetin) tính theo Quercetin trong Bạch quả Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn và dạng dầu)	TQKT/HPLC/ 025	0,04 mg/g	Dạng dầu: 0,12 mg/g Dạng rắn: 0,14 mg/g
15.	Định tính và xác định hàm lượng Ginsenosid (Rg1, Rb1) Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn và dạng lỏng)	TQKT/HPLC/ 007	Dạng rắn: Rb1: 19,2 µg/g Rg1: 16,0 µg/g Dạng lỏng: Rb1: 1,34 µg/ml Rg1: 1,32 µg/ml	Dạng rắn: Rb1: 125 µg/g Rg1: 125 µg/g Dạng lỏng: Rb1: 6,25 µg/ml Rg1: 6,25 µg/ml
16.	Xác định hàm lượng Vitamin B1, B2, B6, PP, C Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng lỏng)	TQKT/HPLC/ 021	Vitamin B1: 0,4 µg/mL Vitamin B2: 1,2 µg/mL Vitamin B6: 0,6 µg/mL Vitamin PP: 2,7 µg/mL Vitamin C: 7,4 µg/mL	Vitamin B1: 0,002 mg/mL Vitamin B2: 0,004 mg/mL Vitamin B6: 0,002 mg/mL Vitamin PP: 0,009 mg/mL Vitamin C: 0,025 mg/mL
17.	Xác định hàm lượng Vitamin B1, B2, B6, PP, C Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn	TQKT/HPLC/ 021	Vitamin B1: 1,6 µg/g Vitamin B2: 6,7 µg/g Vitamin B6: 5,0 µg/g Vitamin PP: 147,8 µg/g Vitamin C: 10,0 µg/g	Vitamin B1: 0,01 mg/g Vitamin B2: 0,02 mg/g Vitamin B6: 0,02 mg/g Vitamin PP: 0,45mg/g Vitamin C: 0,04 mg/g

oanhnguyen_dlg_nguyenThi Oanh_08/08/2024 14:52:52

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
18.	Xác định hàm lượng Vitamin B1, B2, B6, PP, C Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng dầu	TQKT/HPLC/ 021	Vitamin B1: 6,3 µg/g Vitamin B2: 7,1 µg/g Vitamin B6: 9,0 µg/g Vitamin PP: 10,0 µg/g Vitamin C: 71,7 µg/g	Vitamin B1: 0,021 mg/g Vitamin B2: 0,024 mg/g Vitamin B6: 0,03 mg/g Vitamin PP: 0,04 mg/g Vitamin C: 0,24 mg/g
19.	Xác định hàm lượng Glucosamin Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn	TQKT/HPLC/ 026	0,88 mg/g	3 mg/g
20.	Xác định hàm lượng Vitamin E Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng dầu	TQKT/HPLC/ 029	19,2 µg/g	0,07 mg/g
21.	Xác định hàm lượng Vitamin B9 Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (Dạng lỏng và dạng dầu)	TQKT/HPLC/ 024	Dạng lỏng: 0,3 µg/ml Dạng dầu: 1,8 µg/g	Dạng lỏng: 2,7 µg/ml Dạng dầu: 9,2 µg/g
22.	Xác định hàm lượng Lysine Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn, dạng lỏng, dạng dầu)	TQKT/HPLC/ 009	Dạng rắn: 6,0 µg/g Dạng lỏng: 3,7 µg/ml Dạng dầu: 6,8 µg/g	Dạng rắn: 0,02 mg/g Dạng lỏng: 0,01 mg/ml Dạng dầu: 0,03 mg/g
23.	Xác định hàm lượng Cadimi Phương pháp AAS - Chế độ lò Graphite	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn	TQKT/AAS/ 006	0,004 mg/kg	0,01 mg/kg
24.	Phát hiện và định lượng Curcuminoids Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe dạng rắn	TQKT/HPLC/ 020	0,22 mg/g	0,72 mg/g

oadmin_tp_Nguyen Thi Oanh_28/08/2024 14:52:52

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
II	**Lĩnh vực vi sinh**				
25.	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/001 (TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013))	10 CFU/g 1 CFU/ mL	-
26.	Định lượng nấm men và nấm mốc	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/002 (TCVN 8275-1,2:2010)	10 CFU/g 1 CFU/ mL	-
27.	Định lượng *Escherichia coli* dương tính β - glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5 -bromo-4 chloro - 3 - indolylbeta - D - glucuronid	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/ 006 (TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001))	10 CFU/g 1 CFU/ ml	-
28.	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/005 (TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007))	10 CFU/g 1 CFU/ml	-
29.	Định lượng *Clostridium perfringens* Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/004 (TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004))	10 CFU/g 1 CFU/ml	-
30.	Định lượng *Bacillus cereus* giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/003 (TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004))	10 CFU/g 1CFU/ml	-
31.	Phát hiện *Salmonella* spp	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/007 (TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017))	Không phát hiện/ 25 mL (g)	-

oanhnt.attp_Nguyen Thi Oanh_26/08/2024 14:52:52

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
32.	Định lượng staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird - Parker	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TQKT/VS/008 (TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:2021))	10 CFU/g 1 CFU/mL	-
33.	Định lượng vi khuẩn đường ruột Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai	TQKT/VS/021 (TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000))	1 CFU/250mL	-
34.	Định lượng *Pseudomonas aeruginosa* Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai	TQKT/VS/016 (TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006))	1 CFU/250mL	-
35.	Định lượng coliform và *Escherichia coli* Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai	TQKT/VS/018 (TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014))	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL	-
36.	Định lượng bào tử vi khuẩn kị khí khử sulfit (Clostridia) Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai	TQKT/VS/017 (TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986))	1 CFU/50ml	-

<u>Ghi chú</u>: *Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm, hàng hóa thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế*

oanhnt.attp@gmail.com_Nguyen Thi Oanh_28/08/2024 14:52:52