

Số: /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

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 gia hạn, bổ sung chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm của Viện Dinh dưỡng;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Dinh dưỡng; Địa chỉ: Số 48B Tầng Bạt HỒ, phường Hai Bà Trưng, 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: **02/2025/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Viện Dinh dưỡng 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. Đỗ Xuân Tuyên (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở An toàn thực phẩm TP. Hồ Chí Minh;
- Ban Quản lý An toàn thực phẩm TP. Đà Nẵng;
- Lưu: VT, KN.

Q. CỤC TRƯỞNG

Chu Quốc Thịnh

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số...../QĐ-ATTP ngày tháng..... năm 2025
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
I. Chỉ tiêu hóa lý					
1.	Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC-FLD	Sữa và sản phẩm từ sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 8975:2018	1 µg/g	3 µg/g
2.	Xác định hàm lượng choline Phương pháp HPLC-IC		AOAC 2012.20	25 µg/g	75 µg/g
3.	Xác định hàm lượng sắt (Fe), đồng (Cu), kẽm (Zn) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (F-AAS)	Ngũ cốc có bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 999.10 TCVN 8126:2009	0,02 mg/kg	Fe: 0,05 mg/kg Cu, Zn: 0,04 mg/kg
4.	Xác định hàm lượng xơ tổng số Phương pháp enzyme – khối lượng		AOAC 985.29	0,27 g/100g	0,9 g/100g
5.	Xác định hàm lượng flavonoid tổng số (tính theo Catechin) Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01.M 014 (2023)	1 mg/g (dạng rắn, dầu); 0,1 mg/ml (dạng lỏng)	5 mg/g (dạng rắn, dầu); 0,5 mg/ml (dạng lỏng)
6.	Xác định hàm lượng polyphenol tổng số (tính theo acid Galic) Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)		NIN.G.01.M 015 (2023)	0,2 mg/g (dạng rắn, dầu); 0,02 mg/ml (dạng lỏng)	0,5 mg/g (dạng rắn, dầu); 0,05 mg/ml (dạng lỏng)
7.	Xác định hàm lượng daidzein và genistein Phương pháp HPLC-PDA		NIN.G.01.M 016 (2023)	9 µg/g (ml)	30 µg/g (ml)

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
8.	Xác định hàm lượng kẽm (Zn) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01.M 011 (2023)	0,01 mg/kg	0,04 mg/kg
9.	Xác định hàm lượng glucosamine Phương pháp HPLC-PDA		USP 46	Dạng rắn, dầu: 15 mg/g; Dạng lỏng: 15 mg/ml	Dạng rắn, dầu: 50 mg/g; Dạng lỏng: 50 mg/ml
10.	Xác định hàm lượng curcumin Phương pháp HPLC-PDA		TCVN 19392:2021 ; AOAC 2016.16	Dạng rắn, dầu: 1,5 µg/g; Dạng lỏng: 1,5 µg/ml	Dạng rắn, dầu: 5 µg/g; Dạng lỏng: 5 µg/ml
11.	Xác định hàm lượng vitamin B1, B2, B6 Phương pháp HPLC-PDA		NIN.G.01.M 136 (2023)	Mỗi chất Dạng rắn, dầu: 3 mg/kg Dạng lỏng: 3 mg/l	Mỗi chất Dạng rắn, dầu: 10 mg/kg Dạng lỏng: 10 mg/l
12.	Xác định hàm lượng cation Na ⁺ , K ⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺ Phương pháp sắc ký ion	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	TCVN 6660:2000	0,33 mg/L	Mỗi chất: 1,0 mg/L
13.	Xác định hàm lượng anion F ⁻ , Cl ⁻ , NO ₂ ⁻ , NO ₃ ⁻ , SO ₄ ²⁻ Phương pháp sắc ký ion		TCVN 6494-1:2011	F ⁻ , Cl ⁻ : 0,2 mg/L NO ₂ ⁻ , NO ₃ ⁻ : 1,0 mg/L SO ₄ ²⁻ : 2 mg/L	F ⁻ , Cl ⁻ : 0,5 mg/L NO ₂ ⁻ , NO ₃ ⁻ : 2,5 mg/L SO ₄ ²⁻ : 5 mg/L
14.	Xác định hàm lượng methanol Phương pháp GC-FID	Rượu bổ	NIN.G.01.M 031 (2023)	10 mg/l	20 mg/l
15.	Xác định độ cồn Phương pháp dùng rượu kế		TCVN 8008:2009		

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
16.	Xác định hàm lượng xyanua Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	Rượu bổ	NIN.G.01.M 075 (2024)	0,039 mg/l	0,13 mg/l
17.	Xác định hàm lượng di (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP) Phương pháp GC-MS/MS	Thạch, nước giải khát có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01.M 036 (2023)	Thạch 25 µg/kg, nước giải khát 5 µg/kg, ml	Thạch 50 µg/kg, nước giải khát 10 µg/kg, ml
18.	Xác định hàm lượng taurine Phương pháp HPLC-FL	Đồ uống không cồn có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01.M 038 (2023) (Ref. AOAC 997.05)	3 µg/ml	10 µg/ml
19.	Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	Sữa và sản phẩm dinh dưỡng có bổ sung vi chất dinh dưỡng	NIN.G.01.M 030 (2024)	3 mg/g	10 mg/g
20.	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp HPLC	Thực phẩm	TCVN 8972- 1:2011	0,05 µg/g, (ml)	0,15 µg/g, (ml)
21.	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC-PDA		TCVN 8276:2018	1,5 µg/g, (ml)	5 µg/g, (ml)
22.	Xác định hàm lượng đường (glucose, fructose, saccarose, lactose, maltose) Phương pháp HPLC-RI		NIN.G.01.M 084 (2023)	- Sucrose: 0,67 mg/g (ml) Glucose, fructose, lactose, maltose: 0,33 mg/g (ml)	- Sucrose: 2 mg/g(ml) Glucose, fructose, lactose, maltose: 1 mg/g (ml)
23.	Xác định hàm lượng muối ăn Phương pháp chuẩn độ		NIN.G.01. M 091 (2023)	0,06 g/100g	0,2 g/100g
24.	Xác định hàm lượng natri Phương pháp F-AAS		TCVN 10911:2015	0,3 mg/kg	1,0 mg/kg

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
25.	Xác định hàm lượng phosphor tổng số Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)		TCVN 9043:2012	16,7 mg/100g, (100ml)	50 mg/100, (100ml)
26.	Xác định hóa chất bảo vệ thực vật nhóm lân (dichlovos, ethoprofos, diazinon, methyl parathion, malathion, chlopyrifos); nhóm clo, pyrethroid (p-p' DDE, p-p' DDT, bifenthrin, permethrin I, permethrin II, cyfluthrin I, cyfluthrin II, cyfluthrin III, cypermethrin I, cypermethrin II, cypermethrin III, etofenprox) Phương pháp GC-MS/MS	Thực phẩm	NIN.G.01.M 106 (2023) Ref. TCVN 9333:2012	Mỗi chất 3,33 µg/kg 3,33 µg/L	Mỗi chất 10 µg/kg 10 µg/L
27.	Xác định hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp Soxhlet	Thực phẩm	NIN.G.01.M 003 (2023)	0,2 g/100g	0,5 g/100g
		Kẹo có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 4072:2009		
		Sản phẩm cacao có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 10730:2015		
		Sữa và sản phẩm từ sữa có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 8103:2009		
28.	Xác định hàm lượng tro tổng số Phương pháp khối lượng	Thực phẩm	NIN.G.01.M 004 (2023)	0,03 g/100g	0,1 g/100g
		Sản phẩm cacao có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 10732:2015		

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
		Kẹo có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 4070:2009		
		Gia vị có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 7038:2002		
		Cà phê có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 5253:1990		
29.	Xác định độ ẩm Phương pháp khối lượng	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01.M 001 (2022)		
		Kẹo có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 4069:2009		
30.	Xác định khối lượng viên	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng viên)	Dược điển Việt Nam 5		
31.	Xác định chỉ số i ốt Phương pháp chuẩn độ	Dầu thực vật có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 6122:2015		
32.	Xác định trị số axit và độ axit Phương pháp chuẩn độ		TCVN 6127:2010		
33.	Xác định hàm lượng nitơ tổng số và tính hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl	Thực phẩm	TCVN 10034:2013	0,2 g/100g	0,5 g/100g
		Thực phẩm bổ sung	NIN.G.01.M 002 (2022)		
34.	Xác định hàm lượng acid béo (Phụ lục 1) Phương pháp GC-FID	Thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01.M 125 (2023)	Phụ lục 1	Phụ lục 1
		Dầu thực vật có bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 9675-2:2013 (xử lý mẫu) TCVN 9675-4:2017 (phân tích mẫu)		

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
35.	Xác định hàm lượng vitamin C Phương pháp HPLC	Thực phẩm	TCVN 8977:2011	3 µg/g (ml)	15 µg/g (ml)
		Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	NIN.G.01.M 012 (2024)	3 µg/g (dạng rắn, dầu) 3 µg/ml (dạng lỏng)	10 µg/g (dạng rắn, dầu) 10 µg/ml (dạng lỏng)
36.	Xác định hàm lượng chondroitin sulfate Phương pháp HPLC-RI	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn)	NIN.G.01.M 139 (2023)	25 mg/g	75 mg/g
37.	Xác định lượng KMnO4 tiêu tốn trong phép thử thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Bao bì thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0,32 µg/ml	1,5 µg/ml

II. Chỉ tiêu vi sinh

38.	Định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	Thực phẩm	TCVN 4882:2007 (ISO 4831 : 2006)	0 MPN/g,(ml)	0,31 MPN/g,(ml)
39.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)		TCVN 6846:2007 ISO 7251:2005 Amd 1:2023	0 MPN/g,(ml)	0,31 MPN/g,(ml)
40.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> phương pháp màng lọc	Nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1CFU/250ml	
41.	Phát hiện và định lượng <i>Coliform</i> Phương pháp màng lọc		TCVN 6187-1:2019 (ISO 9308-1:2014)	1CFU/250ml	
42.	Phát hiện và đếm vi khuẩn đường ruột (<i>Streptococci faecal</i>) Phương pháp màng lọc		TCVN 6189 - 2 : 2009 (ISO 7899-2:2000)	1CFU/250ml	

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
43.	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc	Nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010)	1CFU/250ml	
44.	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit (<i>Clostridia</i>) Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	1CFU/50ml	
45.	Phát hiện và định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	10 CFU/g 1 CFU/mL	
46.	Định lượng vi sinh vật. Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đồ đĩa		TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/Amd 2022	10 CFU/g 1 CFU/mL	
47.	Định lượng <i>Bacillus ceureus</i> giả định. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4992 : 2005	10 CFU/g 1 CFU/mL	
48.	Định lượng nấm men 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	
49.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991 : 2005	10 CFU/g 1 CFU/mL	
50.	Phát hiện và định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 7700-2:2007 ISO 11290-2:2017	eLOD ₅₀ : 1CFU /10g (mL)	
51.	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp		TCVN 7850:2018 (ISO 22964:2017)	eLOD ₅₀ : 1CFU /10g (mL)	

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
52.	Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)	10 CFU/g 1 CFU/ml	
53.	Định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí bằng kỹ thuật cấy bề mặt	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt	TCVN 4884-2:2015	10 CFU/g 1 CFU/ml	
54.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính beta-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 độ C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl beta-D-glucurininid		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1 CFU/mL	
55.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker		TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:2021/Amd 2023	10 CFU/g 1 CFU/mL	
56.	Phát hiện <i>Salmonella spp</i>		TCVN 10780 1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	eLOD50: 1CFU/ 25g (mL)	
57.	Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2007	10 CFU/g 1 CFU/mL	

TT	Tên phép thử	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/giới hạn định lượng/phạm vi đo (nếu có)	
				Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng
58.	Định lượng nấm men nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2 : 2008)	10 CFU/g 1 CFU/mL	

Ghi chú: Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Phụ lục 1

TT	Ký hiệu	Danh pháp	Giới hạn định lượng (mg/100g)
1	C4:0	Butyric acid	0,1
2	C6:0	Hexanoic acid	0,1
3	C8:0	Octanoic acid	0,1
4	C10:0	Decanoic acid	0,1
5	C11:0	Undecanoic acid	0,1
6	C12:0	Lauric acid	0,1
7	C13:0	Tridecanoic acid	0,1
8	C14:1n5	Myristoleic acid	0,1
9	C14:0	Myristic acid	0,1
10	C15:1	cis-10-pentadecenoic acid	0,1
11	C15:0	Pentadecanoic acid	0,1
12	C16:1n7	Palmitoleic acid	0,1
13	C16:0	Palmitic acid	0,1
14	C17:1n7	cis-10-Heptadecenoic acid	0,1
15	C17:0	Heptadecanoic acid	0,1
16	C18:3n3	Alpha – Linolenic acid	0,1
17	C18:3n6	gamma-Linolenic acid	0,1
18	C18:2n6c	Linoleic acid	0,1
19	C18:2n6t	Linolelaidic acid	0,1
20	C18:1n9c	Oleic acid	0,1
21	C18:1n9t	Trans-9 Elaidic acid	0,1
22	C18:0	Stearic acid	0,1
23	C20:5n3	EPA	0,1
24	C20:4n6	Arachidonic acid	0,1
25	C20:3n3	Cis 8,11,14-Eicosatrienoic acid	0,1
26	C20:3n6	Cis 11,14,17-Eicosatrienoic acid	0,1
27	C20:2 n6	Cis-11,14-Eicosadienoic acid	0,1
28	C20:1n9	Cis -11-Eicosenoic acid	0,1
29	C20:0	Arachidic acid	0,1
30	C21:0	Heneicosanoic acid	0,1
31	C22:6n3	DHA	0,1
32	C22:2n6	Cis-13, 16-Docosadienoic acid	0,1
33	C22:1n9	Erucic acid	0,1
34	C22:0	Behenic acid	0,1
35	C23:0	Tricosanoic acid	0,1
36	C24:1n9	Nervonic acid	0,1
37	C24:0	Lignoceric acid	0,1