

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 Công ty TNHH khoa học và công nghệ Sài Gòn; Căn cứ biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm và biên bản thẩm xét hành động khắc phục;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH khoa học và công nghệ Sài Gòn, địa chỉ: 743/32 Hồng Bàng, Phường 6, Quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh 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: **42/2022/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH khoa học và công nghệ Sài Gòn 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;
- Quyền Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Đỗ Xuân Tuyên (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh (Bắc Kạn, Thái Nguyên, Bình Thuận);
- Chi cục ATVSTP các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- BQLATTP (TP. Đà Nẵng, TP. Hồ Chí Minh, tỉnh Bắc Ninh);
- Lưu: VT, KN.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

Nguyễn Hùng Long

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số...../QĐ-ATTP ngày tháng..... năm 2022
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo (nếu có)
I	Lĩnh vực vi sinh			
1	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
2	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidase – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 ⁰ C sử dụng 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β -D glucuronide		TCVN 7924-2:2008(ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1 CFU/mL
3	Định lượng <i>Coliforms</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	10 CFU/g 1 CFU/mL
4	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.		TCVN 4830-1:2005(ISO 6888-1:1999) With amendment 1:2003	10 CFU/g 1 CFU/mL
5	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	Phát hiện/ 25g/mL
6	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C		TCVN 4992:2005(ISO 7932:2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo (nếu có)
7	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 21528-2:2017	1 CFU/mL 10 CFU/g
II	Lĩnh vực hóa học			
1	Xác định hàm lượng As, Sb, Ba, Pb, B, Cd, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Hg Phương pháp ICP-MS	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 3125B :2017	As: 0,2 µg/L Sb: 0,1µg/L Ba: 2,0 µg/L Pb: 0,2 µg/L B: 2,0 µg/L Cd: 0,05 µg/L Cr: 0,2 µg/L Cu: 2 µg/L Mn: 0,05 µg/L Mo: 0,05 µg/L Ni: 0,2 µg/L Hg: 0,1 µg/L
2	Xác định hàm lượng anion F ⁻ Phương pháp IC-CD		SMEWW 4110C:2017	F ⁻ : 0,15 mg/L
3	Xác định hàm lượng Protein Phương pháp Kjeldahl	Thực phẩm	Fao, Food & Nutrition, 14/7, 1986, p.221-223	0,1 g/100g
4	Xác định hàm lượng béo tổng Phương pháp trọng lượng		SG.NB.HD.TN.019 (2019) Ref: AOAC 996.06	0,1 g/100g
5	Xác định đường tổng đường, đường khử, carbohydrat, glucid, tinh bột Phương pháp chuẩn độ		SG.NB.HD.TN.020 (2019) Ref: EC 152:2009, TCVN 4594:1998	0.5 g/100g

TT	Tên chỉ tiêu/phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo (nếu có)
6	Xác định hàm lượng Natri benzoate và Kali Sorbate Phương pháp HPLC-UV	Thực phẩm	SG.NB.HD.TN.02 1 (2019) <i>Ref. BS EN 15662:2018</i>	5 mg/kg
7	Xác định độ ẩm Phương pháp trọng lượng		Fao, Food and Nutrition 14/7, 1986, p.205	0,1 g/100g
8	Xác định hàm lượng tro tổng và tro không tan trong HCl Phương pháp trọng lượng		Fao, Food & Nutrition, 14/7, 1986	0,03 g/100g
9	Xác định hàm lượng As, Pb, Cd, Hg Phương pháp ICP-MS		SG.NB.HD.TN.02 4 (2019) <i>Ref. AOAC 2015.01</i>	As, Pb, Cd: 15 µg/kg Hg: 10 µg/kg

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