

Số: /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày tháng năm 2023

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 chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật tỉnh Quảng Bình;

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: số 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: **58/2023/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.

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);
- Ban Quản lý ATTP các tỉnh, thành phố;
- 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**

Đỗ Hữu Tuấn

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số/QĐ-ATTP ngày... tháng..... năm 2023
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
I	Chỉ tiêu hóa lý				
1	Kẹo (bổ sung vi chất dinh dưỡng)	Xác định Tro tổng số (Nung ở nhiệt độ $525^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$)	TCVN 4070:2009 (QT.TP.25.19/HL)	-	-
2		Xác định Độ ẩm (sấy ở 105°C)	TCVN 4069:2009 (QT.TP.01.19/HL)	-	-
3		Xác định Hàm lượng Lipid	TCVN 4072:2009 (QT.TP.29.19/HL)	-	-
4	Nước uống đóng chai, nước đã dùng liền	Xác định hàm lượng Nitrat (NO_3^-)	TCVN 6180:1996	0,04 mg/l	0,1 mg/l
5		Xác định hàm lượng Nitrit (NO_2^-)	SMEWW-4500- NO_2^- (2017)	0,01 mg/l	0,02 mg/l
6		Xác định hàm lượng Sun phát (SO_4^{2-})	SMEWW 4500- SO_4^{2-} E (2017)	0,5 mg/l	1,7 mg/l
7		Xác định hàm lượng Phốt phát (PO_4^{3-})	SMEWW 4500-P-D (2017)	0,01 mg/l	0,04 mg/l
8		Xác định hàm lượng tổng Canxi, Magiê.	TCVN 6224:1996	1,7 mg/l	5 mg/l
9		Xác định hàm lượng Sắt tổng số (Fe)	SMEWW 3500-Fe-B (2017)	0,01 mg/l	0,03 mg/l
10		Độ đục	QT.MT.03.19/HL	-	(1-800) NTU
II	Chỉ tiêu vi sinh vật				
1	Nước uống đóng chai, nước đã dùng liền	Chất lượng nước – Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và vi khuẩn <i>Coliform</i> – Phần 1: Phương pháp lọc màng.	TCVN 6187-1:2019	-	01CFU/100ml 01CFU/250ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu	Phương pháp	Giới hạn phát hiện	Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
2	Nước uống đóng chai, nước đã dùng liền	Chất lượng nước – Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu khuẩn đường ruột – Phần 2: Phương pháp lọc màng	TCVN 6189-2:2009	-	01CFU/100ml 01CFU/250ml
3		Chất lượng nước – Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Phương pháp lọc màng	TCVN 8881:2011	-	01CFU/100ml 01CFU/250ml

Ghi chú:

Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm theo thẩm quyền quản lý nhà nước của Bộ Y tế.