

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 và thay đổi, bổ sung chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1; Biên bản đánh giá tại cơ sở và báo cáo hành động khắc phục sau đánh giá của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 (Địa chỉ: Số 8 Hoàng Quốc Việt, quận Cầu Giấy, 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: **023/2023/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 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	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện của phép thử (nếu có)/phạm vi đo	
				Giới hạn phát hiện (LOD)	Giới hạn định lượng (LOQ)
I	Lĩnh vực hóa lý				
1.	Xác định hàm lượng Melamine Phương pháp sắc ký lỏng ghép phổ hai lần phổ khối lượng (LC-MS/MS)	Thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 9048:2012	0,03 mg/kg	0,1 mg/kg
2.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/g	3,0 µg/g
3.	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/g	3,0 µg/g
4.	Xác định hàm lượng thôi nhiễm Sb, Ge. Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL
5.	Xác định hàm lượng thôi nhiễm cặn khô trong môi trường nước.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
6.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4%	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL

7.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
8.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường n-heptan.	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
9.	Xác định hàm lượng KMnO_4 tiêu tốn trong thử thôi nhiễm Phương pháp chuẩn độ	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/mL	3,0 µg/mL
10.	Xác định hàm lượng kim loại Kẽm thôi nhiễm Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL
11.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
12.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4%	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
13.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%.	Bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
14.	Xác định hàm lượng kim loại Chì thôi nhiễm. Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL
15.	Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL

16.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường nước.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
17.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường axit axetic 4%.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
18.	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm trong môi trường etanol 20%.	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg/mL	15 µg/mL
19.	Xác định hàm lượng kim loại Chi thôi nhiễm Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-4:2015/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL
20.	Xác định hàm lượng kim loại Cadimi thôi nhiễm. Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử (ICP-OES)	Bao bì, dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-4:2015/BYT	0,01 µg/mL	0,03 µg/mL
II. Lĩnh vực vi sinh					
1.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
2.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
3.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	-	1 CFU/mL 10 CFU/g

4.	Định lượng <i>Coliforms</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
5.	Phát hiện <i>Escherichia Coli</i> giả định Phương pháp tính số có xác suất lớn nhất	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	-	0 MPN/mL 0 MPN/g
6.	Định lượng <i>Escherichia Coli</i> dương tính β -Glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C (CFU) sử dụng 5-Bromo-4-Clo-3-indolyl β -D-Glucuronid.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
7.	Phát hiện và đếm liên cầu khuẩn đường ruột <i>Enterococci</i>	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	-	1CFU/ 250mL 1 CFU/100mL
8.	Phát hiện và đếm bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulphit	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	-	1CFU/50mL 1 CFU/100mL
9.	Phát hiện và đếm vi khuẩn <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	-	1CFU/250mL 1 CFU/100mL
10.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Đếm khuẩn lạc ở 30°C, kỹ thuật đổ đĩa	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
11.	Định lượng <i>Coliforms</i> Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN)	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	-	0 MPN/g 0 MPN/mL
12.	Định lượng <i>Escherichia Coli</i> dương tính với β -glucuronidase Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN) sử dụng 5-Bromo-4-Clo-3-Indolyl B-D-Glucuronid	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	-	0 MPN/g 0 MPN/mL

13.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN) có tiền tăng sinh	Thực phẩm	ISO 21528-1:2017	-	0 MPN/g 0 MPN/mL
14.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 21528-2:2017	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
15.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với <i>Coagulase</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. Phương pháp sử dụng môi trường Baird-Parker agar	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 6888-1:2021	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
16.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với <i>Coagulase</i> Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN)	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	-	0 MPN/mL 0 MPN/g
17.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 7932:2004/ Amd 1:2020	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
18.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN)	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 7903:2008 (ISO 21871:2006)	-	0 MPN/mL 0 MPN/g
19.	Định lượng <i>Bacillus subtilis</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc và khẳng định bằng kỹ thuật PCR	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TN8/HD/P/58.7 (Ref. TCVN 13043:2020)	-	10 CFU/g 1 CFU/mL
20.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Thực phẩm	ISO 11290-1:2017	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25g, 25 mL	-
21.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> và <i>Listeria spp.</i>	Thực phẩm chức năng	ISO 11290-1:2017	eLOD ₅₀ : 1 CFU/25g, 25 mL	-

22.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	ISO 11290-2:2017	-	1 CFU/mL 10 CFU/g
23.	Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020	eLOD ₅₀ : 1CFU/25g, 25mL	-
24.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	AOAC 980.31	-	10 CFU/g 1 CFU/mL
25.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm	BAM chapter 12:2019	-	10 CFU/g 1 CFU/mL
26.	Phát hiện ADN thịt bò Kỹ thuật Realtime-PCR	Thực phẩm	ISO 20224-1:2020	LOD _{95%} : 5 copies/μL	-
27.	Phát hiện ADN thịt lợn Kỹ thuật Realtime-PCR	Thực phẩm	ISO 20224-3:2020	LOD _{95%} : 5 copies/μL	-
28.	Phát hiện ADN thịt gà Kỹ thuật Realtime-PCR	Thực phẩm	ISO 20224-4:2020	LOD _{95%} : 5 copies/μL	-
29.	Tổng số vi sinh vật	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	ISO 6222:1999	-	1 CFU/mL
30.	Định lượng <i>Coliforms</i> Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6187-1:2019 ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016	-	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL
31.	Định lượng <i>Escherichia Coli</i> Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai	TCVN 6187-1:2019 ISO 9308-1:2014/ Amd 1:2016	-	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL
32.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai và nước đá dùng liền	ISO 14189:2013	-	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL

33.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai và nước đá dùng liền	SMEWW 9213B:2017	-	1 CFU/250mL 1 CFU/ 100mL
34.	Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai và nước đá dùng liền	TCVN 9717:2013 (ISO 19250:2010)	1 CFU/250mL 1 CFU/100mL	-
35.	Định lượng <i>Legionella</i>	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai và nước đá dùng liền	ISO 11731:2017	-	1 CFU/100mL 1 CFU/mL

Ghi chú: Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế