

Số: /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày tháng năm 2024

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 của Trung tâm kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Quảng Bình; Biên bản đánh giá tại cơ sở kiểm nghiệm và hồ sơ khác phục cơ sở kiểm nghiệm sau đánh giá của Trung tâm;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định của Trung tâm kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Quảng Bình; Địa chỉ: Đường Trần Quang Khải, Phường Nam Lý, 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: **70/2024/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 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;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Đỗ Xuân Tuyên (để b/c);
- Cục trưởng (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở ATTP TP.HCM;
- Ban Quản lý ATTP Bắc Ninh, Đà Nẵng;
- 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 2024
của Cục An toàn thực phẩm)

T T	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	Chỉ tiêu hóa lý				
1.	Xác định hàm lượng Nitrat Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá thực phẩm	TCVN 6180:1996	0,06 mg/L	0,2 mg/L
2.	Xác định hàm lượng Nitrit Phương pháp quang phổ hấp thụ phân tử		TCVN 6178:1996	0,006 mg/L	0,02 mg/L
3.	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng lò Graphite		TTKN/TQKT/TP.10 (2019)	1,5 µg/L	5 µg/L
4.	Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng lò Graphite		TTKN/TQKT/TP.11 (2019)	0,15 µg/L	0,5 µg/L
5.	Xác định hàm lượng Arsen Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng lò Graphite		TTKN/TQKT/TP.12 (2019)	3 µg/L	10 µg/L
6.	Xác định hàm lượng Mangan Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng ngọn lửa		TTKN/TQKT/TP.07 (2019)	0,06 mg/L	0,2 mg/L
7.	Xác định hàm lượng Đồng Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng ngọn lửa		TTKN/TQKT/TP.06 (2019)	0,06 mg/L	0,2 mg/L
8.	Xác định hàm lượng Sắt Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử bằng ngọn lửa		TTKN/TQKT/TP.08 (2019)	0,15 mg/L	0,5 mg/L
9.	Xác định pH		TCVN 6492:2011	2 - 12	2 - 12
10.	Xác định hàm lượng tổng Canxi và Magie Phương pháp chuẩn độ EDTA		TCVN 6224:1996	1,5 mg/L	5 mg/L
11.	Xác định độ đồng đều khối lượng, thể tích Phương pháp trọng lượng	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TTKN/TQKT/TP.21 (2019)	-	-

12.	Xác định độ ẩm Phương pháp sấy	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TTKN/TQKT/TP.22 (2019)	-	-
13.	Xác định độ rắn		TTKN/TQKT/TP.23 (2019)	-	-
14.	Xác định hàm lượng tro toàn phần		TTKN/TQKT/TP.24 (2019)	-	-
15.	Xác định hàm lượng Vitamin C (Acid Ascorbic) Phương pháp HPLC		TTKN/TQKT/TP.13 (2020)	24 mg/kg	80 mg/kg
16.	Xác định hàm lượng Vitamin B ₁ Phương pháp HPLC		TTKN/TQKT/TP.14 (2020)	3 mg/kg	10 mg/kg
17.	Xác định hàm lượng Vitamin B6 Phương pháp HPLC		TTKN/TQKT/TP.15 (2020)	3 mg/kg	10 mg/kg
II	Lĩnh vực sinh				
1.	Phát hiện và đếm E. coli và vi khuẩn coliform Phần 1. Phương pháp lọc màng	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, đá thực phẩm	TCVN 6187-1:2019 (ISO 9303-1:2014)	-	1 CFU/ 250ml
2.	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột Phần 2. Phương pháp lọc màng		TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	-	1 CFU/ 250ml
3.	Phát hiện và định lượng Pseudomonas aeruginosa Phương pháp lọc màng		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	-	1 CFU/ 250ml
4.	Định lượng Escherichia coli dương tính β-glucuronidase. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc 44 ⁰ C sử dụng 5-bromo-4- chloro-3-indolyl β-D- glucuronide	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	-	10 CFU/g 1 CFU/ml
5.	Phát hiện và đếm vi khuẩn Staphylococci dương tính với coagulase (Staphylococcus aureus 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/Amd 1:2003)	-	10 CFU/g 1 CFU/ml
6.	Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	-	10 CFU/g 1 CFU/ml
7.	Phát hiện Samonella spp		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	eLOD ₅₀ : 4CFU/25g (25ml)	

8.	Định lượng tổng số nấm men, nấm mốc Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	-	10 CFU/g
9.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 ⁰ C		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	-	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.