

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 chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty TNHH Phân Tích Kiểm Nghiệm Việt Tín; Biên bản đánh giá tại cơ sở và báo cáo hành động khắc phục sau đánh giá của Công ty TNHH Phân Tích Kiểm Nghiệm Việt Tín;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Phân Tích Kiểm Nghiệm Việt Tín (địa chỉ: số 39A, Đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, Tp. 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: **048/2024/BYT-KNTP**

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực ba (03) năm, kể từ ngày ký ban hành; các chỉ tiêu số thứ tự 12, 13, 14, 15, 16 và 17 trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này có hiệu lực đến hết ngày 31/7/2025.

Điều 3. Công ty TNHH Phân Tích Kiểm Nghiệm Việt Tín 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);
- CT. Trần Việt Nga (để b/c);
- Sở An toàn thực phẩm Tp. HCM;
- 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 2024 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 vi sinh				
1.	Đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sunphit (<i>Clostridia</i>) Phần 2: Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai, nước đá dùng liền	TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461-2:1986)	-	- Nước uống đóng chai: 1 CFU/50mL - Nước đá dùng liền: 1 CFU/50g
2.	Định lượng vi khuẩn Coliforms và <i>Escherichia coli</i>		ISO 9308-1:2014/ Amd1:2016	-	- Nước uống đóng chai: 1 CFU/250mL - Nước đá dùng liền: 1 CFU/250g
3.	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	-	- Nước uống đóng chai: 1 CFU/250mL - Nước đá dùng liền: 1 CFU/250g
4.	Định lượng khuẩn đường ruột - Phần 2: Phương pháp lọc màng		TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	-	- Nước uống đóng chai: 1 CFU/250mL - Nước đá dùng liền: 1 CFU/250g
5.	Định lượng <i>Staphylococci</i> (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) có phản ứng dương tính với coagulase trên đĩa thạch Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch baird-parker	Thực phẩm bổ sung	ISO 6888-1:2021/ Amd1:2023	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g

6.	Phương pháp định lượng vi sinh vật Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy đổ đĩa	Thực phẩm bổ sung	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
7.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.		TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	eLOD ₅₀ : 2,2 CFU/25mL (/25g)	-
8.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza Phần 3: Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolylb-d-glucuronid		TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	-	- Dạng lỏng: 0 MPN/mL - Dạng khác: 0 MPN/g
9.	Định lượng nấm men nấm mốc theo phương pháp Petrifilms		AOAC 2014.05	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
10.	Định lượng nấm men và nấm mốc Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	Bột ngũ cốc, xúc xích bổ sung vi chất dinh dưỡng	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
11.	Phương pháp định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm bổ sung và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
12.	Định lượng <i>Staphylococci</i> (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) có phản ứng dương tính với coagulase trên đĩa thạch Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch baird-parker	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	ISO 6888-1:2021/ Amd1:2023	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
13.	Phương pháp định lượng vi sinh vật Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy đổ đĩa	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g

14.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	eLOD ₅₀ : 2,2 CFU/25mL (/25g)	-
15.	Định lượng nấm men và 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)	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
16.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza Phần 3: Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolylb-d-glucuronid	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	-	- Dạng lỏng: 0 MPN/mL - Dạng khác: 0 MPN/g
17.	Định lượng nấm men nấm mốc theo phương pháp Petrifilms	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 2014.05	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
18.	Phương pháp phân tích vi sinh vật Phần 1: Xác định tổng số vi sinh vật hiếu khí bằng kỹ thuật đếm đĩa	Phụ gia thực phẩm	TCVN 11039-1:2015	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
19.	Phương pháp phân tích vi sinh vật - Phần 3: Định lượng Coliforms và <i>Escherichia coli</i> bằng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 11039-3:2015	-	- Dạng lỏng: 0 MPN/mL - Dạng khác: 0 MPN/g
20.	Phương pháp phân tích vi sinh vật - Phần 6: Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> bằng kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 11039-6:2015	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g

21.	Phương pháp phân tích vi sinh vật – Phần 7: Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> bằng kỹ thuật đếm có xác suất lớn nhất	Phụ gia thực phẩm	TCVN 11039-7:2015	-	- Dạng lỏng: 0 MPN/mL - Dạng khác: 0 MPN/g
22.	Phương pháp phân tích vi sinh vật - Phần 8: Định lượng nấm men và nấm mốc		TCVN 11039-8:2015	-	- Dạng lỏng: 1 CFU/mL - Dạng khác: 10 CFU/g
II	Lĩnh vực hóa lý				
23.	Xác định hàm lượng Arsen (As) Phương pháp GF-AAS	Nước uống đóng chai	Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3113B: 2023	0,002 mg/L	0,006 mg/L
24.	Xác định hàm lượng Cadmi (Cd) Phương pháp GF-AAS		Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3113B: 2023	0,0002 mg/L	0,0006 mg/L
25.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp GF-AAS		Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3113B: 2023	0,002 mg/L	0,006 mg/L
26.	Xác định hàm lượng Crom (Cr) tổng Phương pháp GF-AAS		Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3113B: 2023	0,002 mg/L	0,006 mg/L
27.	Xác định hàm lượng Đồng (Cu), Sắt (Fe), Kẽm (Zn) Phương pháp F-AAS		Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3111B: 2023	0,03 mg/L mỗi chất	0,1 mg/L mỗi chất
28.	Xác định hàm lượng Mangan (Mn) Phương pháp F-AAS		Chuẩn bị mẫu SMEWW 3030A&E: 2023 Phân tích SMEWW 3111B: 2023	0,03 mg/L	0,1 mg/L

29.	Xác định hàm lượng Natri (Na) Phương pháp F-AES	Nước uống đóng chai	SMEWW 3500 Na B: 2023	0,3 mg/L	1 mg/L
30.	Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg) Phương pháp CV-AAS		SMEWW 3112B: 2023	0,00015 mg/L	0,0005 mg/L
31.	Xác định hàm lượng Xianua (CN ⁻) tổng Phương pháp UV-Vis		TCVN 6181:1996 (ISO 6703-1:1984)	0,003 mg/L	0,01 mg/L
32.	Xác định hàm lượng Niken (Ni) Phương pháp GF-AAS		SMEWW 3113B: 2023	0,002 mg/L	0,006 mg/L
33.	Xác định hàm lượng nitrit (NO ₂ ⁻) Phương pháp UV-Vis		TCVN 6178: 1996 (ISO 6777: 1984 E)	0,01 mgN/L	0,03 mgN/L
34.	Xác định hàm lượng nitrat (NO ₃ ⁻) Phương pháp UV-Vis		SMEWW 4500-NO ₃ .E: 2023	0,01 mgN/L	0,045 mgN/L
35.	Xác định hàm lượng Bromat (BrO ₃ ⁻) Phương pháp IC		TCVN 9243: 2012 (ISO 15061: 2001)	0,002 mg/L	0,006 mg/L
36.	Xác định Clorat (ClO ₃ ⁻) và Clorit (ClO ₂ ⁻) Phương pháp IC		TCVN 6494-4: 2000	0,03 mg/L mỗi chất	0,1 mg/L mỗi chất
37.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp F-AAS	Bao bì, dụng cụ nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT	1,8 µg/g	5,4 µg/g
38.	Xác định hàm lượng Cadmi (Cd) Phương pháp F-AAS		QCVN 12-1: 2011/BYT	0,4 µg/g	1,2 µg/g
39.	Xác định hàm lượng Chì (Pb) Phương pháp F-AAS	Bao bì, dụng cụ cao su tổng hợp tiếp xúc trực tiếp thực phẩm	QCVN 12-2: 2011/BYT	- Sản phẩm cho trẻ em: 1,5 µg/g - Còn lại: 3,0 µg/g	- Sản phẩm cho trẻ em: 5,0 µg/g - Còn lại: 10 µg/g
40.	Xác định hàm lượng Cadmi (Cd) Phương pháp F-AAS		QCVN 12-2: 2011/BYT	0,3 µg/g	1,0 µg/g

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