

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 594/QĐ-AITP

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 21 tháng 10 năm 2015

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 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 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 của Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế và Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 10/07/2015;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kiểm nghiệm thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm Thừa Thiên Huế

Địa chỉ: 17 Trương Định, thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế 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: 14/2015/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 Thừa Thiên Huế 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. *Truy*

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Nguyễn Thành Long (để b/c);
- Vụ KHCN - Bộ CT (để biết);
- Cục QLCLNLS&TS - Bộ NN&PTNT (để biết);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Lưu: VT, KN.

CỤC TRƯỞNG

Nguyễn Thành Phong



DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
 (Kèm theo Quyết định số 594/QĐ-ATTP ngày 28 tháng 10 năm 2015 của
 Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
I	Các chỉ tiêu vi sinh			
1	Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Phương pháp màng lọc	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên đóng chai	KNH/TQKT/VS.18 (Ref. ISO 16266:2006)	1 CFU/250 ml
2	Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và <i>Coliform</i> - Phần 1: Phương pháp màng lọc		KNH/TQKT/VS.31 (Ref. TCVN 6187-1:2009, ISO 9308-1:2000)	1 CFU/250 ml
3	Phát hiện và đếm số bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit (<i>Clostridia</i>) - Phần 2: Phương pháp màng lọc		KNH/TQKT/VS.32 (Ref. TCVN 6191-2:1996)	1 CFU/250 ml
4	Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu khuẩn đường ruột - Phần 2: Phương pháp màng lọc		KNH/TQKT/VS.33 (Ref. TCVN 6189-2:2009, ISO 7899-2:2000)	1 CFU/250 ml
5	Định lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc từ nấm men và/hoặc nấm mốc - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C	Sữa và sản phẩm sữa	KNH/TQKT/VS.15 (Ref. TCVN 6265:2007, ISO 6611:2004)	10 CFU/g 1 CFU/ml
6	Định lượng vi khuẩn <i>Coliform</i> chịu nhiệt và <i>Escherichia coli</i>	Thực phẩm	KNH/TQKT/VS.07 (Ref. NMKL method No 125, 4th ed., 2005)	10 CFU/g 1 CFU/ml
7	Phương pháp định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza - Phần 1: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng màng lọc và 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid		KNH/TQKT/VS.25 (Ref. TCVN 7924-1:2008, ISO 16649-1:2001)	10 CFU/g 1 CFU/ml
8	Phương pháp 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-indolyl β-D-glucuronid		KNH/TQKT/VS.27 (Ref. TCVN 7924-3:2008, ISO/TS 16649-3:2005)	3 MPN/g 0,3 MPN/ml
9	Đếm vi sinh vật hiếu khí bằng phương pháp đĩa thạch		KNH/TQKT/VS.20 (Ref. AOAC 966.23)	10 CFU/g 1 CFU/ml
10	Định lượng <i>Staphylococcus</i>		KNH/TQKT/VS.21	3 MPN/g

	<i>aureus</i> – Kỹ thuật MPN	(Ref. AOAC 987.09)	0,3 MPN/ml
11	Định lượng <i>Escherichia coli</i> và <i>Coliform</i> – Kỹ thuật MPN	KNH/TQKT/VS.22 (Ref. AOAC 966.24)	3 MPN/g 0,3 MPN/ml
12	Định lượng <i>Clostridium spp.</i>	KNH/TQKT/VS.23 (Ref. AOAC 976.30)	10 CFU/g 1 CFU/ml
13	Phương pháp phát hiện <i>Vibrio spp.</i> có khả năng gây bệnh đường ruột – Phần 1: Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i> và <i>Vibrio cholerae</i>	KNH/TQKT/VS.30 TCVN 7905-1:2008	Phát hiện / 25g (ml)
14	Phương pháp định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	KNH/TQKT/VS.40 TCVN 8898 : 2012	3 MPN/g (ml)
15	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> – Phần 1: Phương pháp phát hiện	KNH/TQKT/VS.39 TCVN 7700-1:2007	Phát hiện / 25g (ml)
16	Phương pháp định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	KNH/TQKT/VS.41 TCVN 7700-2:2007	10 CFU/g 1 CFU/ml
17	Phương pháp định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	KNH/TQKT/VS.05 (Ref. TCVN 4884:2005, ISO 4833:2003)	10 CFU/g 1 CFU/ml
18	Định lượng nấm men và nấm mốc trong mẫu có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	KNH/TQKT/VS.06 (Ref. ISO 21527-1:2008)	10 CFU/g 1 CFU/ml
19	Phương pháp định lượng <i>Coliform</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	KNH/TQKT/VS.08 (Ref. TCVN 6848:2007, ISO 4832:2007)	10 CFU/g 1 CFU/ml
20	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> già định – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	KNH/TQKT/VS.09 (Ref. TCVN 6846:2007, ISO 7251:2005)	3 MPN/g 0,3 MPN/ml
21	Định lượng nấm men và nấm mốc trong mẫu có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	KNH/TQKT/VS.10 (Ref. ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g 1 CFU/ml
22	Phương pháp định lượng <i>Bacillus cereus</i> già định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	KNH/TQKT/VS.11 (Ref. TCVN 4992:2005, ISO 7932:2004)	10 CFU/g 1 CFU/ml
23	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Coliform</i> – Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	KNH/TQKT/VS.12 (Ref. TCVN 4882:2007, ISO 4831:2006)	3 MPN/g 0,3 MPN/ml
24	Phương pháp định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	KNH/TQKT/VS.13 (Ref. TCVN 4991:2005, ISO 7937:2004)	10 CFU/g 1 CFU/ml
25	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> – Phần I: Phát hiện và định lượng	KNH/TQKT/VS.14 (Ref. TCVN 5518-	3 MPN/g 0,3 MPN/ml

	bảng kỹ thuật MPN có tiền tăng sinh		1:2007, ISO 21528-1:2004)	
26	Phương pháp định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính Coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch – Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker		KNH/TQKT/VS.16 (Ref. TCVN 4830-1:2005, ISO 6888-1:1999 with amendment 1:2003)	10 CFU/g 1 CFU/ml
27	Phương pháp phát hiện <i>Salmonella</i>		KNH/TQKT/VS.17 (Ref. TCVN 4829:2005, ISO 6579:2002)	Phát hiện / 25g (ml)
28	Phương pháp phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		KNH/TQKT/VS.24 (Ref. TCVN 5518-2:2007, ISO 21528-2:2004)	10 CFU/g 1 CFU/ml
29	Phương pháp định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza – Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β-D-glucuronid	Thực phẩm và Thực phẩm chức năng	KNH/TQKT/VS.26 (Ref. TCVN 7924-2:2008, ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1 CFU/ml
30	Định lượng cầu khuẩn đường ruột <i>Enterococcus</i>		KNH/TQKT/VS.34 (Ref. NMKL method No 68, 4th ed., 2004)	10 CFU/g 1 CFU/ml
31	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		KNH/TQKT/VS.19 (Ref. QĐ 3347/QĐ-BYT ngày 31/7/2001)	10 CFU/g 1 CFU/ml
II Các chỉ tiêu hóa lý				
32	Xác định clorua		KNH/TQKT/TP.17 (Ref. TCVN 6194:1996)	5 mg/l
33	Xác định đồng		KNH/TQKT/TP.19 (Ref. TCVN 6193:1996)	0,08 mg/l
34	Xác định cadimi		KNH/TQKT/TP.15 (Ref. TCVN 6197:2008)	0,08 µg/l
35	Xác định mangan	Nước uống đóng chai và nước khoáng thiên nhiên đóng chai	KNH/TQKT/TP.43 (Ref. TCVN 6002:1995)	0,08 mg/l
36	Xác định crom		KNH/TQKT/TP.20 (Ref. TCVN 6222:2008)	0,1 µg/l
37	Xác định nitrat		KNH/TQKT/TP.32 (Ref. TCVN 6180:1996)	0,01 mg/l
38	Xác định nitrit		KNH/TQKT/TP.33 (Ref. TCVN 6178:1996)	0,005 mg/l
39	Xác định bari		KNH/TQKT/TP.34 (Ref. AOAC 920.201)	0,1 mg/l
40	Xác định arsen		KNH/TQKT/TP.24 (Ref. TCVN 6626:2000)	0,2 µg/l

41	Xác định thuỷ ngân		KNH/TQKT/TP.25 (Ref. TCVN 7877:2008)	0,5 µg/l
42	Xác định borat		KNH/TQKT/TP.37 (Ref. TCVN 6635:2000)	0,2 mg/l
43	Xác định niken		KNH/TQKT/TP.54 (Ref. ISO 15586:2003)	0,4 µg/l
44	Xác định chì		KNH/TQKT/TP.18 (Ref. ISO 15586:2003)	0,8 µg/l
45	Xác định antimon		KNH/TQKT/TP.58 (Ref. ISO 15586:2003)	0,4 µg/l
46	Xác định dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật nhóm clo hữu cơ Alpha HCH Beta HCH Gamma HCH Delta HCH Heptachlor Heptachlor Epoxide Aldrin Dieldrin Alpha chlordan Gamma chlordan Endosulfan DDT DDD Methoxychlor	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai	KNH/TQKT/TP.44 (Ref. AOAC 990.06, EPA 8081B, EPA 3510C, EPA 525.2)	2,0 µg/l 8,0 µg/l 4,0 µg/l 8,0 µg/l 1,0 µg/l 8,0 µg/l 0,5 µg/l 2,0 µg/l 2,0 µg/l 2,0 µg/l 8,0 µg/l 4,0 µg/l 4,0 µg/l 4,0 µg/l
47	Xác định natri		KNH/TQKT/TP.21 (Ref. TCVN 6196-1:1996)	0,03 mg/l
48	Xác định tổng số calci và magie		KNH/TQKT/TP.31 (Ref. TCVN 6224:1996)	5 mg/l quy về CaCO ₃
49	Xác định clorin tự do và clo tổng	Nước uống đóng chai	KNH/TQKT/TP.36 (Ref. TCVN 6225-3:2011)	0,09 mg/l
50	Xác định hàm lượng nitơ		KNH/TQKT/TP.06 (Ref. TCVN 8099-1:2009)	0,3 %
51	Xác định độ ẩm	Sữa và sản phẩm sữa	KNH/TQKT/TP.26 (Ref. TCVN 7729:2007)	0,02 %
52	Xác định hàm lượng chất béo		KNH/TQKT/TP.27 (Ref. TCVN 7084:2010)	0,2 %
53	Xác định hàm lượng chì		KNH/TQKT/TP.28 (Ref. TCVN 7933:2009)	3 µg/kg

54	Xác định hàm lượng thiếc		KNH/TQKT/TP.29 (Ref. TCVN 8110:2009)	3 µg/kg
55	Xác định hàm lượng DHA		KNH/TQKT/TP.101 (Ref. TCVN 8475:2010)	0,02 mg/kg
56	Xác định hàm lượng vitamin A		KNH/TQKT/TP.98 (Ref. TCVN 7081-2:2010)	0,003 µg/kg
57	Xác định vitamin B1		KNH/TQKT/TP.50 (Ref. TCVN 5164:2008)	5,6 µg/kg
58	Xác định hàm lượng phospho tổng số		KNH/TQKT/TP.95 (Ref. TCVN 6271:2007)	0,07 mg/kg
59	Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô		KNH/TQKT/TP.05 (Ref. TCVN 3705:1990)	0,16 %
60	Xác định hàm lượng acid	Nước mắm, mắm tôm	KNH/TQKT/TP.16 (Ref. TCVN 3702:2009)	0,9 g/l
61	Xác định hàm lượng natri clorua		KNH/TQKT/TP.07 (Ref. TCVN 3701:2009)	1,4 %
62	Xác định hàm lượng nitơ acid amin		KNH/TQKT/TP.08 (Ref. TCVN 3708:1990)	0,07 g/l
63	Xác định hàm lượng nitơ amoniac		KNH/TQKT/TP.84 (Ref. TCVN 3706:1990)	0,02 g/l
64	Xác định hàm lượng ethanol		KNH/TQKT/TP.09 (Ref. TCVN 8008:2009)	0,2 %
65	Xác định hàm lượng aldehyd	Rượu trắng	KNH/TQKT/TP.10 (Ref. TCVN 8009:2009)	1 mg/l
66	Xác định hàm lượng fufural		KNH/TQKT/TP.40 (Ref. TCVN 7886:2009)	0,2 mg/l
67	Xác định hàm lượng methanol		KNH/TQKT/TP.41 (Ref. TCVN 8010:2009)	0,01 %
68	Xác định hàm lượng este		KNH/TQKT/TP.93 (Ref. AOAC 968.09)	2,2 mg/l
69	Xác định hàm lượng ethanol		KNH/TQKT/TP.48 (Ref. Analytica-EBC 9.2.4)	0,02%
70	Xác định độ màu	Bia	KNH/TQKT/TP.22 (Ref. TCVN 6061:2009)	0,3 EBC
71	Xác định độ đắng		KNH/TQKT/TP.23 (Ref. TCVN 6059:2009)	1,4 BU
72	Xác định diacetyl và các chất diceton		KNH/TQKT/TP.11 (Ref. TCVN 6058:1995)	0,03 mg/l

73	Xác định hàm lượng cafein	Cà phê	KNH/TQKT/TP.78 (Ref. TCVN 6603:2000)	0,2 µg/kg
74	Xác định tỷ lệ chất hòa tan trong nước		KNH/TQKT/TP.79 (Ref. TCVN 5252:1990)	2,4 %
75	Xác định độ ẩm		KNH/TQKT/TP.61 (Ref. TCVN 7035:2002)	0,02 %
76	Xác định hàm lượng tro tổng số và tro không tan trong acid		KNH/TQKT/TP.62 (Ref. TCVN 5253:1990)	0,46 % 0,02 %
77	Xác định aflatoxin tổng số	Ngũ cốc	KNH/TQKT/TP.38 (Ref. TCVN 7407:2004)	0,3 µg/kg
78	Xác định hàm lượng acesulfam-K		KNH/TQKT/TP.90 (Ref. TCVN 8471:2010)	0,02 mg/kg
79	Xác định cyclamat	Thực phẩm	KNH/TQKT/TP.88 (Ref. TCVN 8472:2010)	0,2 mg/kg
80	Xác định acid benzoic và acid sorbic		KNH/TQKT/TP.49 (Ref. TCVN 8471:2010)	0,002 mg/kg
81	Xác định hàm lượng đường tổng số		KNH/TQKT/TP.64 (Ref. TCVN 4074:2009)	1,1 %
82	Xác định hàm lượng đường khử	Kẹo	KNH/TQKT/TP.63 (Ref. TCVN 4075:2009)	2,13 %
83	Xác định rhodamin B		Ót bột	KNH/TQKT/TP.46 (Ref. TCVN 8670:2011)
84	Xác định 3-Monoclopropan-1,2-diol (3-MCPD)	Xì dầu	KNH/TQKT/TP.83 (Ref. TCVN 7731:2008)	0,005 mg/kg
85	Xác định hàm lượng borat	Nem, chả	KNH/TQKT/TP.97 (Ref. AOAC 970.33)	0,02 mg/kg
86	Xác định hàm lượng xơ thô	Chè, mứt	KNH/TQKT/TP.106 (Ref. TCVN 5103:1990)	0,03 %
87	Xác định độc tố vi nấm Aflatoxin B1 bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	Thực phẩm chức năng	KNH/TQKT/TM.24	0,3 ppb
88	Xác định các vitamin (B1, B2, B6, PP, C) bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao		KNH/TQKT/TM.34	B1: 0,2 ppm B2: 0,1 ppm B6: 0,01 ppm PP: 0,3 ppm C: 0,02 ppm
89	Xác định vitamin B5 bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao		KNH/TQKT/TM.35	0,08 ppm
90	Xác định các vitamin A và D3 bằng phương pháp sắc ký lỏng		KNH/TQKT/TM.58	A: 0,2 IU/ml D3: 0,5 IU/ml

	hiệu năng cao		
91	Xác định vitamin E bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	KNH/TQKT/TM.39	0,5 ppm
92	Xác định vitamin B9 bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	KNH/TQKT/TM.59	0,003 ppm
93	Xác định vitamin B12 bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	KNH/TQKT/TM.60	0,05 ppm
94	Xác định các nguyên tố vi lượng (Fe, Zn, Ca, Mg) bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử	KNH/TQKT/TM.52	Fe: 0,0588 ppm Zn: 0,0025 ppm Ca: 0,0665 ppm Mg: 0,0008 ppm
95	Xác định các kim loại độc (Pb, Cd, As) bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử	KNH/TQKT/TM.53	Pb: 1,25 ppb Cd: 0,051 ppb As: 0,221 ppb
96	Xác định kim loại độc Hg bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử	KNH/TQKT/TM.54	0,145 ppb
97	Xác định chất cấm Sibutramin bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	KNH/TQKT/TM.25	0,02 ppm
98	Xác định các chất cấm (Sildenafil, Tadalafil) bằng phương pháp sắc ký lỏng hiệu năng cao	KNH/TQKT/TM.23	0,015 ppm

Ghi chú:

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