

Số: **1620 /QĐ-BCT**

Hà Nội, ngày 11 tháng 06 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH

Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm; Nghị định 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 Nghị định số 98/2017/NĐ-CP ngày 18 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ; Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Thông tư số 43/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương; Thông tư số 40/2013/TT-BCT ngày 31 tháng 12 năm 2013 của Bộ Công Thương quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng của Đoàn đánh giá được thành lập theo Quyết định số 835/QĐ-BCT ngày 05 tháng 4 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Công Thương;

Xét đề nghị của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia về việc đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia (Địa chỉ: 65 Phạm Thận Duật, Phường Mai Dịch, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội) được chỉ định kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu kỹ thuật có tên trong danh mục chỉ tiêu kỹ thuật được chỉ định kèm theo Quyết định này (Phụ lục).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **01/2019/BCT-KNKCTP**

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

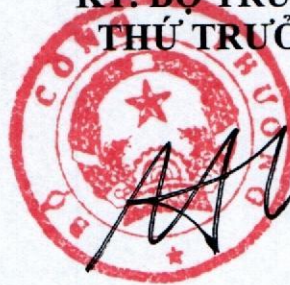
Điều 3. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm kiểm chứng phục vụ quản lý nhà nước thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ, Viện trưởng Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**



Cao Quốc Hưng

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH KIỂM CHỨNG

(Kèm theo Quyết định số 1620 /QĐ-BCT ngày 11 tháng 06 năm 2019)

| TT | Phạm vi áp dụng | Tên chỉ tiêu được chỉ định | Phương pháp | Giới hạn phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo |
|----------|---|--|--|---|
| I | Vi sinh | | | |
| 1 | Sữa chế biến | Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i> | TCVN 7850:2008 ISO 22964:2017 | / 25mL/g |
| 2 | | Định tính và Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> | TCVN 7700-1, 2:2007 ISO 11290-1, 2:2017 | 10 CFU/g 1 CFU/mL |
| 3 | Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo | Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 | TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008) | 1 CFU/mL/g |
| 4 | | Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 | TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008) | 1 CFU/mL/g |
| 5 | | Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch : đếm khuẩn lạc ở 30 °C. | TCVN 4884-1,2:2015 (ISO 4833-1,2:2013) | 10 CFU/g 1 CFU/mL |
| 6 | | Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc | TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006) | 1 CFU/mL/g |
| 7 | | Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker | TCVN 4830-1: 2005 (ISO 6888-1:1999) | 10 CFU/g 1 CFU/mL |
| 8 | | Phát hiện <i>Salmonella spp.</i> | TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017 | / 25mL/g |
| 9 | | Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc | TCVN 4991: 2005 (ISO 7937:2004) | 1 CFU/mL/g |
| 10 | | Phương pháp phát hiện và đếm <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc | TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004) ISO 21528-2:2017 | 1 CFU/mL/g |
| 11 | | Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30°C | TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) | 10 CFU/g 1 CFU/mL |

| TT | Phạm vi áp dụng | Tên chỉ tiêu được chỉ định | Phương pháp | phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo |
|-----------|---|--|--|---|
| 12 | Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo | Phương pháp định lượng <i>Escherichiacoli</i> dương tính β -Glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-Glucuronid | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) | 1 CFU/mL/g |
| 13 | | Phát hiện và định lượng Coliform Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất | TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006) | 0 MPN/mL/g |
| 14 | | Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất | TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003) | 0 MPN/g/mL |
| 15 | | Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật MPN tiên tăng sinh | TCVN 5518-1-2007 (ISO 21528-1:2004) ISO 21528-1:2017 | 0 MPN/mL/g |
| 16 | | Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất | TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005) | 0 MPN/mL/g |
| II | Hóa lý | | | |
| 1 | Rượu chung cất | Xác định hàm lượng furfurol Phương pháp đo quang | TCVN 7886:2009 | 0,1 mg/L |
| 2 | | Xác định độ cồn Phương pháp đo cồn kế | TCVN 8008:2009 | (0~100) %v |
| 3 | | Xác định hàm lượng aldehyde | TCVN 8009:2009 | 0,4 mg/L |
| 4 | | Xác định hàm lượng methanol Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8010:2009 | 0,5 mg/L |
| 5 | | Xác định hàm lượng rượu bậc cao và ethyl acetate Phương pháp sắc ký khí | TCVN 8011:2009 | Rượu bậc cao: 0,5 mg/L Ethyl acetate: 0,7 mg/L |

| TT | Phạm vi áp dụng | Tên chỉ tiêu được chỉ định | Phương pháp | phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo |
|----|-------------------------------------|---|------------------|--|
| 6 | Rượu vang | Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số | AOAC 940.20 | 1,07 mg/L |
| 7 | | Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp HPLC | TCVN 9524:2012 | 0,2 µg/kg |
| 8 | Bia | Xác định hàm lượng ethanol | TCVN 5562:2009 | 0-10 %v/v |
| 9 | Sản phẩm ngũ cốc (dạng sợi ăn liền) | Xác định độ ẩm | TCVN 7879:2008 | - |
| 10 | Đậu phụ; Ngũ cốc; Đậu, Đỗ | Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp nung | TCVN 8124:2009 | - |
| 11 | | Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl | TCVN 8125:2015 | - |
| 12 | | Xác định hàm lượng chất béo tổng số | TCVN 6555:2017 | - |
| 13 | Bột mì | Xác định hàm lượng Fe, Cu, Zn. Phương pháp ICP - OES | AOAC 2011:14 | Fe:2,0mg/kg Cu:0,3 mg/kg Zn: 0,16 mg/kg |
| 14 | Sữa chế biến (cho trẻ sơ sinh) | Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn) | TCVN 6688-1:2007 | - |
| 15 | Sữa chế biến | Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô. Phương pháp Kjeldahl | TCVN 8099-1:2015 | - |
| 16 | | Xác định hàm lượng chất khô tổng số | TCVN 8082:2013 | - |
| 17 | | Xác định hàm lượng kim loại (Pb, Cd, As) Phương pháp ICP-MS. | AOAC 2015.01 | Cd: 0,004 mg/kg Pb: 0,004 mg/kg As: 0,006 mg/kg |

| TT | Phạm vi áp dụng | Tên chỉ tiêu được chỉ định | Phương pháp | phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo |
|----|-----------------|---|-------------------------------------|---|
| 18 | Sữa chế biến | Xác định hàm lượng Fe, Cu, Zn. Phương pháp ICP - OES | AOAC 2011:14 | Fe: Sữa:0,9 mg/kg Cu: Sữa bột: 1,0 mg/kg Váng sữa: 0,1 mg/kg Zn: Sữa bột: 5,3 mg/kg Váng sữa: 0,63 mg/kg |
| 19 | | Xác định hàm lượng Na, K, Mg, Ca Phương pháp ICP - OES | AOAC 2011.14 | Ca: 0,89 mg/kg Na: 0,36 mg/kg K: 1,8 mg/kg Mg: 1,5 mg/kg |
| 20 | | Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B (B1, B2, B3, B6) Phương pháp LC-MS/MS | AOAC 2015.14 | B1: 0,02 mg/kg B2: 0,02 mg/kg B3: 0,03 mg/kg B6: 0,03 mg/kg |
| 21 | | Xác định hàm lượng vitamin C. Phương pháp HPLC - PDA | TCVN 8977:2011 | 2 mg/kg |
| 22 | | Xác định hàm lượng vitamin B2. Phương pháp HPLC - FLD | TCVN 8975-2011 | 10 µg/100g |
| 23 | | Xác định hàm lượng vitamin B1. Phương pháp HPLC - FLD | TCVN 5164:2008 | 13 µg/100g |
| 24 | | Xác định hàm lượng Melamine Phương pháp LC-MS/MS | TCVN 9048:2012 ISO/TS 15495:2010 | 50 µg/kg |
| 25 | | Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp HPLC | TCVN 6685:2000 | 0,01 µg/kg |

| TT | Phạm vi áp dụng | Tên chỉ tiêu được chỉ định | Phương pháp | phát hiện (nếu có)/ phạm vi đo |
|----|-----------------|---|----------------|--|
| 26 | Nước giải khát | Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd Phương pháp ICP-MS | AOAC 2015.01 | Cd: 0,004 mg/kg Pb: 0,004 mg/kg |
| 27 | | Xác định hàm lượng As Phương pháp hóa hơi hydrit HVG-AAS | AOAC 986.15 | 2,0 µg/kg |
| 28 | | Xác định sacharin, aspartam, acesulfam K. Phương pháp HPLC – PDA | TCVN 8471:2010 | Aspartam, Acesulfam K, saccharin: 10mg/kg |
| 29 | | Xác định hàm lượng cyclamat | TCVN 8472:2010 | 40 mg/kg |
| 30 | | Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC – FLD | TCVN 8975-2011 | 10 µg/100g |
| 31 | | Xác định hàm lượng vitamin B1. Phương pháp HPLC – FLD | TCVN 5164:2008 | 13 µg/100g |