

Số: *28* /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày *20* tháng *3* năm 2018

## 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;

Căn cứ hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Công ty Cổ phần dịch vụ Khoc học công nghệ Chấn Nam;

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

## QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Chỉ định Công ty Cổ phần dịch vụ Khoc học công nghệ Chấn Nam, địa chỉ: 176/9A Lê Văn Sỹ, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP. Hồ Chí Minh, là cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước 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: **37/2018/BYT-KNTP**

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

**Điều 3.** Công ty Cổ phần dịch vụ Khoc học công nghệ Chấn Nam 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. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Lưu: VT, KN.



**Lê Văn Giang**

**DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH**  
(Kèm theo quyết định số 12.1/QĐ-ATTP ngày 10 tháng 3 năm 2018  
của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) / phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
<b>A</b>	<b>Lĩnh vực vi sinh vật</b>			
01	Phát hiện và đếm <i>E. coli</i> và vi khuẩn Coliform - Phương pháp lọc màng	Nước uống nước khoáng thiên nhiên, nước đá	TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000)	1CFU/250mL 1CFU/100mL
02	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột - Phương pháp màng lọc (Intestinal enterococci)		TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	1CFU/250mL 1CFU/100mL
03	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> - Phương pháp màng lọc		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2010)	1CFU/250mL 1CFU/100mL
04	Định lượng tổng số vi sinh vật - Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa	Thực phẩm	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	1CFUmL 10CFU/g
05	Định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	1CFUmL 10CFU/g
06	Định lượng <i>E.coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidase - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3 Indolyl $\beta$ -D-glucuronid		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1CFUmL 10CFU/g
07	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm sử dụng môi trường Baird - Parker		TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999 with Amd 1:2003)	1CFUmL 10CFU/g
08	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Thực phẩm	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)	1CFUmL 10CFU/g

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) /phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
09	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)	1CFUmL 10CFU/g
10	Định lượng Nấm men và nấm mốc. Phần 1: 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)	1CFUmL 10CFU/g
11	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		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	1CFUmL 10CFU/g
<b>B</b>	<b>Lĩnh vực hóa lý</b>			
12	Xác định pH	Nước uống nước khoáng thiên nhiên, nước đá	TCVN 6492:2011 (ISO 10523:2008)	2~12
13	Xác định hàm lượng chất rắn hòa tan (TDS)		SMEWW 2540C-2012	2 mg/L
14	Xác định độ cứng tổng		SMEWW 2340C-2012	1 mg CaCO <sub>3</sub> /L
15	Xác định Clo tự do và Clo tổng số - Phương pháp chuẩn độ Iot		TCVN 6225-3:2011 (ISO 7393-3:1990)	0,71 ~ 15 mg/L
16	Xác định hàm lượng Clorua - Chuẩn độ bạc nitrat với chỉ thị cromat ( PP Mohr)		TCVN 6194:1996 (ISO 9297:1989(E))	1,7 mg/L
17	Xác định hàm lượng Nitrat - Phương pháp trắc phổ dùng Axit Sunfosalixylic		TCVN 6180:1996 (ISO 7890-3:1988(E))	0,05 mg/L
18	Xác định hàm lượng Sắt - Phương pháp trắc phổ dùng thuốc thử 1,10 - phenantrolin		TCVN 6177:1996 (ISO 6332:1988(E))	0,01 mg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) / phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
19	Xác định hàm lượng Cd, Pb bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphite (GF-AAS)	Nước uống nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 3113B – 2012	Cd: 0,0005 mg/L Pb: 0,001 mg/L
20	Xác định hàm lượng Cu, Mn bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa (F-AAS)		SMEWW 3111B – 2012	Cu: 0,05mg/L Mn: 0,05mg/L
21	Xác định hàm lượng Thủy ngân bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử hoá hơi lạnh		SMEWW 3112B – 2012	0,0004 mg/L
22	Xác định hàm lượng Pb, Cd bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử kỹ thuật lò graphite (GF-AAS)	Thực phẩm (trừ sữa)	AOAC 999.11 – 2011	0,01 mg/kg
23	Xác định hàm lượng Cu, Fe, Zn bằng phương pháp hấp thụ nguyên tử kỹ thuật ngọn lửa (F-AAS)	Thực phẩm	AOAC 999.11 – 2011	Fe: 0,3 mg/kg Cu: 0,3 mg/kg Zn: 0,15 mg/kg
24	Xác định hàm lượng ẩm	Các sản phẩm thịt có bổ sung vi chất	FAO p205, 14/7,1986	0,02 %
25	Xác định hàm lượng chất béo		FAO p212, 14/7,1986	0,03 %
26	Xác định hàm lượng Nitơ tổng		FAO p221,14/7,1986	0,05 %
27	Xác định hàm lượng Tro tổng		FAO p228, 14/7,1986	0,02%
28	Xác định hàm lượng ẩm	Sản phẩm ngũ	FAO p205, 14/7,1986	0,02 %
29	Xác định hàm lượng chất béo		FAO p212, 14/7,1986	0,03 %
30	Xác định hàm lượng Nitơ tổng		FAO p221,14/7,1986	0,05 %

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có) / phạm vi đo
(1)	(3)	(2)	(4)	(5)
31	Xác định hàm lượng Tro tổng	<b>cốc có bổ sung vi chất</b>	FAO p228, 14/7,1986	0,02 %
32	Xác định hàm lượng Chi số peroxit	<b>Dầu mỡ động thực vật có bổ sung vi chất</b>	TCVN 6121:2010 (ISO 3960:2007)	0,2 meq/kg
33	Xác định hàm lượng Chi số Iot		TCVN 6122:2010 (ISO 3961:2009)	0 - 200 gI <sub>2</sub> /100g
34	Xác định hàm lượng Chi số Axit		TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)	0,14 mg KOH/g
35	Xác định hàm lượng Nitơ bằng phương pháp Kjeldahl	<b>Sữa và sản phẩm sữa có bổ sung vi chất</b>	TCVN 8099 – 1: 2015 (ISO 8968 – 1 : 2014)	0,05 %
36	Xác định hàm lượng chất béo bằng phương pháp Weibull Brentrop		TCVN 6688-1:2007	0,3 %
37	Xác định hàm lượng ẩm	Thực phẩm chức năng	TK. FAO p205, 14/7,1986	0,02 %
38	Xác định hàm lượng Nitơ tổng		TK. FAO p221,14/7,1986	0,05 %
39	Xác định căn khô - Điều kiện ngâm trong nước ở 60 <sup>0</sup> C	<b>Bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm bằng nhựa bằng PE, PP, PET tiếp xúc trực tiếp thực phẩm</b>	QCVN 12-1:2011/BYT	5 µg/mL