

Số: 3437/QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 24 tháng 12 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng thực phẩm
phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm**

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ 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 Nghị định số 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương; Nghị định số 105/2024/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương và Nghị định số 26/2018/NĐ-CP ngày 28 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ về Điều lệ tổ chức và hoạt động của Tập đoàn Điện lực Việt Nam;

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 liên tịch số 20/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 01 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế - Bộ Công Thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

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;

Căn cứ Quyết định số 2533/QĐ-BCT ngày 16 tháng 8 năm 2019 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc ủy quyền Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ kỹ một số văn bản thuộc thẩm quyền của Bộ trưởng Bộ Công Thương;

Căn cứ Thông báo số 7689/BCT-VP ngày 02 tháng 11 năm 2023 của Văn phòng Bộ thông báo ý kiến chỉ đạo của Bộ trưởng về việc phê duyệt các Quyết định chỉ định, Giấy chứng nhận liên quan đến an toàn thực phẩm;

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, Mai Dịch, quận Cầu Giấy, Hà Nội) thực hiện kiểm nghiệm kiểm chứng thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này (Phụ lục).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng: **01/2024/BCT-KNKCTP**

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

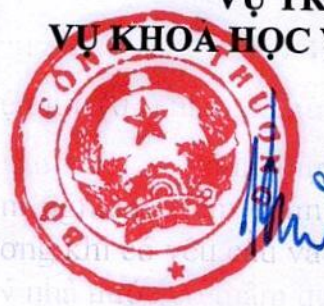
Điều 3. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm kiểm chứng thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Bộ Công Thương khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

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./. **TM**

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- TTr. Trương Thanh Hoài (để báo cáo);
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, DieuDX.

TUQ. BỘ TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG
VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ



Lý Quốc Hùng

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- TTr. Trương Thanh Hoài (để báo cáo);
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, DieuDX.

TUQ. BỘ TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG
VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ

Lý Quốc Hùng

CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH KIỂM NGHIỆM KIỂM CHỨNG
(Kèm theo Quyết định số 43/QĐ-BCT ngày 24 tháng 12 năm 2024)

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo
I	Hóa lý			
1.	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế Phương pháp chuẩn độ thông thường	TCVN 6509:2013 TCVN 8079:2013 TCVN 6843:2001	-
2.		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô Phương pháp Kjeldahl	TCVN 8099-1:2015	-
3.		Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng	TCVN 6508:2011	-
4.		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp Mojonnier	AOAC 989.05	-
5.		Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	Pb: 0,01 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg
6.		Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES	AOAC 2011.14	K: 6,0 mg/kg Mg, Na: 5,0 mg/kg Ca, Fe: 3,0 mg/kg P: 15 mg/kg Cu: 3,1 mg/kg Zn: 16 mg/kg

True

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo
7.		Xác định hàm lượng Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Mn, Cu, Mo, Cr, Se Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.06	Na: 25 mg/kg; K: 25 mg/kg; Ca: 25 mg/kg; Mg: 25 mg/kg; P: 25 mg/kg; Fe: 0,5 mg/kg; Zn: 0,5 mg/kg; Mn: 0,10 mg/kg; Cu: 0,10 mg/kg; Mo: 0,01 mg/kg; Cr: 0,01 mg/kg; Se: 0,01 mg/kg
8.		Xác định trị số axit và độ axit Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6127:2010	-
9.	Dầu thực vật	Xác định trị số peroxit Phương pháp xác định điểm kết thúc chuẩn độ iot	TCVN 6121:2018	-
10.		Xác định chỉ số xà phòng hóa Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6126:2015	-
11.		Xác định chỉ số iot Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6122:2015	-
II.	Vi sinh			
1.	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA - BAM CHAPTER 12 (2019)	10 CFU/g 1 CFU/mL
2.	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013) ISO 4833-1:2013/Amd1:2022	10 CFU/g 1 CFU/mL
3.	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Phần 2: đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.	TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013) ISO 4833-2:2013/Amd1:2022	10 CFU/g 1 CFU/mL

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo
4.		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)	10 CFU/g 1 CFU/mL
5.		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)	10 CFU/g 1 CFU/mL
6.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-1:2007 ISO 11290-1:2017	Không phát hiện /25mL (g)
7.		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-2:2007 ISO 11290-2:2017	10 CFU/g 1 CFU/mL
8.		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	10 CFU/g 1 CFU/mL
9.		Định lượng Staphylococci có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker	TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:2021 ISO 6888-1:2021/Amd1:2023	10 CFU/g 1 CFU/mL
10.		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	Không phát hiện /25mL (g)
11.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4991:2005	10 CFU/g 1 CFU/mL
12.		Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2007) ISO 21528-2:2017	10 CFU/g 1 CFU/mL
13.		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004) ISO 7932:2004/ Amd1:2020	10 CFU/g 1 CFU/mL

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ phạm vi đo
14.		Định lượng vi khuẩn khử sulfite phát triển trong điều kiện kỵ khí	TCVN 7902:2008	10 CFU/g 1 CFU/mL
15.		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)	10 CFU/g 1 CFU/mL
16.		Định lượng vi khuẩn Lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)	10 CFU/g 1 CFU/mL
17.	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>	ISO 22964:2017 TCVN 7850:2018	Không phát hiện / 25mL (g)

rau