

Số: 1482/QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 20 tháng 6 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm 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;

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;

Xét đề nghị của Công ty trách nhiệm hữu hạn Phân tích kiểm nghiệm Việt Tín tại Đơn đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Phân tích kiểm nghiệm Việt Tín (Địa chỉ văn phòng/ kiểm nghiệm: 42 Trần Quang Khải, phường Tân Định, Quận 1, TP. Hồ Chí Minh/ 39A, đường số 4, phường Bình Trị Đông B, quận Bình Tân, TP. Hồ Chí Minh) thực hiện kiểm nghiệm 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: 33/2023/BCT-KNTP

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

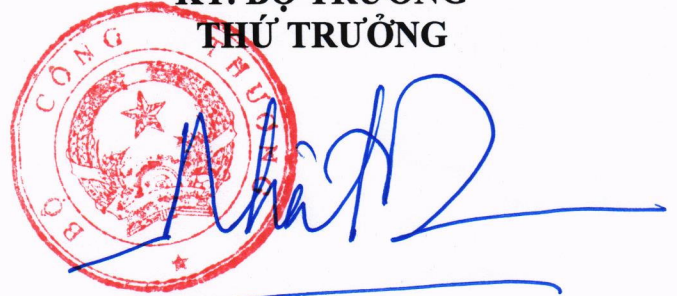
Điều 3. Công ty TNHH Phân tích kiểm nghiệm Việt Tín có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ, Giám đốc Công ty TNHH Phân tích kiểm nghiệm Việt Tín và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

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

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**



Nguyễn Sinh Nhật Tân

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

Kèm theo Quyết định số: 1482 /QĐ-BCT ngày 20 tháng 6 năm 2023

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
I. Lĩnh vực vi sinh				
1	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi sinh vật - Phần 1: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy đổ đĩa	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Amd1:2022	1 CFU/mL 10 CFU/g
2	Bia; Nước giải khát; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi sinh vật - Phần 2: Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt	TCVN 4884-2:2015 ISO 4833-2:2013/ Amd1:2022	1 CFU/mL 10 CFU/g
3	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	Định lượng TPC bằng phương pháp Petrifilm 3M	AOAC 2015.13	1 CFU/mL 10 CFU/g
4	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	Định lượng Coliforms, <i>Echerichia coli</i> bằng phương pháp đĩa Petrifilm 3M	AOAC 991.14	1 CFU/mL 10 CFU/g
5	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng Coliforms - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007 ISO 4832:2006	1 CFU/mL 10 CFU/g
6	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	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	TCVN 7924-2:2008 ISO 16649-2:2001	1 CFU/mL 10 CFU/g
7	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	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	0 MPN/mL (g)

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
8	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31	1 CFU/mL 10 CFU/g
9	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> già định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 4992:2005 ISO 7932:2004/Amd 1:2020	1 CFU/mL 10 CFU/g
10	Bia; Nước giải khát	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	1 CFU/mL 10 CFU/g
11	Nước giải khát; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	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	1 CFU/mL 10 CFU/g
12	Sữa chế biến; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng nấm men nấm mốc theo phương pháp Petrifilm 3M	AOAC 2014.05	1 CFU/mL 10 CFU/g
13	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4991:2005 ISO 7937:2004	1 CFU/mL 10 CFU/g
14	Bia; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> - Phần 2: Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	ISO 21528-2:2017	1 CFU/mL 10 CFU/g
15	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55	1 CFU/mL 10 CFU/g
16	Nước giải khát;	Định lượng <i>Staphylococci</i>	ISO 6888-1:2021	1 CFU/mL

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	(<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		10 CFU/g
17	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> bằng phương pháp Petrifilm 3M	AOAC 2003.07 AOAC 2003.08 AOAC 2003.11	1 CFU/mL 10 CFU/g
18	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> trong thực phẩm bằng phương pháp đĩa Petrifilm 3M	AOAC 2003.01	1 CFU/mL 10 CFU/g
19	Sữa chế biến	Định lượng <i>Listeria monocytogens</i>	ISO 11290-2:2017	1 CFU/mL 10 CFU/g
20	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Listeria</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	eLOD ₅₀ : 1-2 CFU/25mL (25g)
21	Sữa chế biến	Định lượng đơn vị hình thành khuẩn lạc từ nấm men và/hoặc nấm mốc - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 25°C	TCVN 6265:2007 ISO 6611:2004	1 CFU/mL 10 CFU/g
22	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/Amd1:2020	eLOD ₅₀ : 1-2 CFU/25mL (25g)
23	Sữa chế biến; Dầu thực vật	Phát hiện nhanh <i>Salmonella</i> bằng phương pháp Petrifilm 3M	AOAC 2014.01	eLOD ₅₀ : 1-2 CFU/25mL (25g)
24	Sữa chế biến	Phương pháp định lượng vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 7906:2008 ISO 15214:1998	1 CFU/mL 10 CFU/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
25	Bia; Nước giải khát	Định lượng <i>Enterococci faecal</i>	SOP.03-032 (TCVN 6189-2:2009/ ISO 7899-2:2000)	1 CFU/mL 10 CFU/g
26	Bia; Nước giải khát	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	SOP.03-031 (TCVN 8881:2011/ ISO 16266:2006)	1 CFU/mL 10 CFU/g
II. Lĩnh vực hóa				
27	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp quang phổ hấp thu nguyên tử lò nhiệt điện	AOAC 999.11	0,01mg/kg
28	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Cd Phương pháp quang phổ hấp thu nguyên tử lò nhiệt điện	AOAC 999.11	0,0015 mg/kg
29	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp phổ hấp thu nguyên tử hóa hơi lạnh	AOAC 974.14	0,015 mg/kg
30	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng As Phương pháp phổ hấp thu nguyên tử kỹ thuật Hydride	AOAC 986.15	0,05 mg/kg
31	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Na Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử ngọn lửa	SOP.01.173: 2020 (Ref: AOAC 969.23)	12 mg/kg
32	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Đồng (Cu) Phương pháp F-AAS	AOAC 999.11	0,5 mg/kg
33	Nước giải khát; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Kẽm (Zn) Phương pháp F-AAS	AOAC 999.11	0,5 mg/kg
34	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Phương pháp xác định đường tổng Phương pháp chuẩn độ	SOP.01-122: 2020 (Ref. TCVN 4594: 1988)	0,1%

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
35	Nước giải khát; Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng xơ thô Phương pháp trọng lượng	TCVN 5103: 1990	0,05 %
36	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định Natri benzoate Phương pháp HPLC	SOP.01-216: 2020 (Ref. TCVN 8471 : 2010)	2,0 mg/kg
37	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định Kali sorbat Phương pháp HPLC	SOP.01-215: 2020 (Ref. TCVN 8471 : 2010)	2,0 mg/kg
38	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định Acesulfam K Phương pháp HPLC	TCVN 8471: 2010	3,0 mg/kg
39	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định Aspartame Phương pháp HPLC	TCVN 8471: 2010	3,0 mg/kg
40	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định Sacarin Phương pháp HPLC	TCVN 8471: 2010	3,0 mg/kg
41	Dầu thực vật	Xác định chỉ số axit và độ axit Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6127: 2010	0,03 mg KOH/g
42	Dầu thực vật	Xác định chỉ số Iốt Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6122: 2015 (ISO 3961: 2013)	1,1 g Iod/100g
43	Dầu thực vật	Xác định chỉ số xà phòng hóa Phương pháp chuẩn độ	TCVN 6126: 2015	33 mg KOH/g
44	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	Xác định hàm lượng: Acetaldehyde, Ethyl acetate, 1-Propanol, Isobutanol, 1-Pentanol và Furfural Phương pháp GC-FID	(SOP.01-243: 2020 Ref. AOAC 972.10)	Acetaldehyde, Ethyl acetat, 1-Propanol, Isobutyl alcohol, 1-Pentanol: 3 mg/L Furfural: 1,5 mg/L
45	Bột, tinh bột;	Xác định hàm lượng nitơ và	TCVN 8125: 2015	0,1 % protein

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	Bánh, mứt, kẹo	tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl	(ISO 20483: 2013)	
46	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng chất béo thô và hàm lượng chất béo tổng số Phương pháp chiết Randall	TCVN 6555: 2017 (ISO 11085: 2015)	0,1 %
47	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng tro Phương pháp nung	TCVN 8124: 2009 (ISO 2171: 2007)	0,1 %
48	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng nitơ Phần 1: Nguyên tắc Kjeldahl và tính protein thô	TCVN 8099-1: 2015	0,1 % tính theo Protein
49	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng	TCVN 7084: 2010	0,1 %
50	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Ca Phương pháp F-AAS	TCVN 6269: 2008 (ISO 8070: 2007)	3,0 mg/kg
51	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Mg Phương pháp F-AAS	TCVN 6269: 2008 (ISO 8070: 2007)	0,3 mg/kg
52	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Na Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử ngọn lửa	SOP.01-177: 2020 (Ref. TCVN 6269: 2008, ISO 8070: 2007)	12 mg/kg
53	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng K Phương pháp quang phổ phát xạ nguyên tử ngọn lửa	SOP.01-178: 2020 (Ref. TCVN 6269: 2008, ISO 8070: 2007)	12 mg/kg
54	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Phospho tổng số Phương pháp quang phổ UV.Vis	TCVN 6271: 2007 (ISO 9874: 2006)	8,0 mg/kg
55	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực	Xác định hàm lượng chì (Pb) Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa. (Phương pháp thử đối với	QCVN 12-1: 2011/BYT	1,8 µg/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Công Thương	vật liệu nhựa)		
56	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Công Thương	Xác định hàm lượng Cadimi (Cd) Phương pháp phổ hấp thụ nguyên tử ngọn lửa. (Phương pháp thử đối với vật liệu nhựa)	QCVN 12-1: 2011/BYT	0,41 µg/g