

Số: 785 /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 02 tháng 4 năm 2024

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 Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 tại Đơn đăng ký số 1156/KT1-NCPT ngày 18 tháng 10 năm 2023 về việc đăng ký chỉ định/gia hạn chỉ định cơ sở kiểm nghiệm;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 (địa chỉ cơ sở kiểm nghiệm: Số 8 Hoàng Quốc Việt, phường Nghĩa Đô, quận Cầu Giấy, Hà Nội) là cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Danh mục chỉ tiêu chỉ định kèm theo Quyết định này (*Phụ lục*).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **007/2024/BCT-KNTP.**

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

Điều 3. Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 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 Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 1 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 b/c);
- TTr Nguyễn Sinh Nhật Tân (để b/c);
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, sonpt.

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



Lý Quốc Hùng

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo quyết định số: 785/QĐ-BCT ngày 02 tháng 4 năm 2024)

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 HÓA HỌC				
1.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn	Xác định độ cồn	TCVN 5562:2009 TCVN 8008:2009	0-100%v/v
2.	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Cafein	TN4/HD/N3-24	0,5 ppm/ 1,5 ppm
3.	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Benzoic (Natri benzoat)	TN4/HD/N3-15	0,5 ppm/ 1,5 ppm
4.	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Sorbic (Kali sorbate)	TN4/HD/N3-15	0,5 ppm/ 1,5 ppm
5.	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Protein	TCVN 8099-1:2015	0,10%
6.	Dầu thực vật	Xác định Chỉ số Iod	TCVN 6122:2015	1,0mgI ₂ / 100g
7.	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng nước và chất bay hơi	TCVN 6120:2018	0-100%
8.	Bánh, mứt, kẹo	Độ ẩm	TCVN 4069:2009	0-100%
9.	Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Chất béo	TCVN 4072:2009	0-100%
10.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng kim loại Pb	QCVN 12-1,2:2011	1,0ppm/ 3,0 ppm
11.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng kim loại Cd	QCVN 12-1,2:2011	1,0ppm/ 3,0 ppm
12.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng KMnO ₄ sử dụng	QCVN 12-1:2011	1,0ppm/ 3,0 ppm

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
13.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng Cặn thô nhiễm trong môi trường nước	QCVN 12-1,2,3:2011	5,0ppm/ 15 ppm
14.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng Cặn thô nhiễm trong môi trường acid acetic	QCVN 12-1,2,3:2011	5,0ppm/ 15ppm
15.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Xác định hàm lượng Cặn thô nhiễm trong môi trường etanol	QCVN 12-1,2,3:2011	5,0ppm/ 15ppm
II. LĨNH VỰC VI SINH				
16.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến	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 10 CFU/g
17.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng nấm men và nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nhỏ hơn hoặc bằng 0,95.	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	1 CFU/mL 10 CFU/g
18.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase Kỹ thuật MPN.	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	0 MPN/ mL 0 MPN/ g
19.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/mL 10 CFU/g
20.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật,	Định lượng <i>Coliforms</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	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
	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo			
21.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật, Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Coliforms</i> Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất (MPN).	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0 MPN/ g 0 MPN/ mL
22.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật, Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật MPN.	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	0 MPN/ g 0 MPN/ mL
23.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật, Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β - <i>Glucuronidaza</i> 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
24.	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> và <i>Listeria</i> spp.	ISO 11290-1:2017 TCVN 7700-1:2007	1 CFU/25g, 25 mL
25.	Sữa chế biến	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	ISO 11290-2:2017 TCVN 7700-2:2007	1 CFU/mL 10 CFU/g
26.	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.	TCVN 4992:2005 ISO 7932-2004/ Amd1:2020	1 CFU/mL 10 CFU/g
27.	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật MPN.	TCVN 7903:2008 (ISO 21871:2006)	0 MPN/mL 0 MPN/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
28.	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính với β -glucuronidase Kỹ thuật MPN sử dụng 5-Bromo-4-Clo-3-Indolyl B-D-Glucuronid.	TCVN 7924-3:2017 (ISO/TS 16649-3:2015)	0 MPN/ g; 0 MPN/mL
29.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Đếm khuẩn lạc ở 30 °C, kỹ thuật đổ đĩa.	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022	1 CFU/mL 10 CFU/g
30.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	TN8/HD/P/35:2021 (Ref. ISO 16266: 2006)	1 CFU/ml 10 CFU/g
31.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	Định lượng <i>Faecal Streptococci</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	TN8/HD/P/34:2021 (Ref. ISO 7899-2: 2000)	1 CFU/ml 10 CFU/g
32.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với Coagulase. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. Phương pháp sử dụng môi trường Baird-Parker agar.	TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:2021	1 CFU/mL 10 CFU/g
33.	Bia, rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	BAM chapter 12: 2019	10 CFU/g; 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
34.	Sữa chế biến; Dầu thực vật	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd1:2020	1 CFU/25g; 25mL
35.	Sữa chế biến; Dầu thực vật	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật PCR.	TN8/HD/P/58.1: 2021 (Ref. TCVN 8342: 2010)	1CFU/25g, 25mL
36.	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật PCR.	TN8/ HD/P/58.2: 2021 (Ref. BAM chapter 10:2022)	1,5 CFU /25g,25mL
37.	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 980.31	10 CFU/g; 1 CFU/ mL

