

BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: **509** /QĐ-QLCL

Hà Nội, ngày **08** tháng **12** năm 2015

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 QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 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 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế - Bộ Công Thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định yêu cầu, trình tự thủ tục chỉ định đối với cơ sở kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về thực phẩm;

Xét hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm ngày 04/9/2015 và hồ sơ bổ sung tại công văn số 242.15/E.SKHD/CV ngày 21/9/2015; Kết luận của Đoàn đánh giá tại Biên bản ngày 29/10/2015; Báo cáo khắc phục ngày 20/11/2015 và ngày 01/12/2015 của Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng; Báo cáo thẩm định ngày 07/12/2015 của Phòng Quản lý kiểm nghiệm và Nguy cơ an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Trưởng phòng quản lý kiểm nghiệm và Nguy cơ an toàn thực phẩm,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng

Địa chỉ 79 Trương Định, Quận 1, Tp. Hồ Chí Minh được chỉ định kiểm nghiệm thực phẩm đối với các chỉ tiêu kỹ thuật có tên trong danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.



Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **009/2015/BNN-KNTP**.

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

Điều 3. Công ty TNHH TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm 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 trên 3;
- Cục trưởng (báo cáo);
- Cục ATTP – Bộ Y tế (để biết);
- Vụ KHCN – Bộ Công Thương (để biết);
- Vụ KHCN – Bộ NN&PTNT (để biết);
- Các đơn vị thuộc Cục QLCL NLTS (để biết);
- Lưu VT, KN.

**KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG**



Lê Bá Anh

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số 509/QĐ – QLCL ngày 18/12/2015 của
Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản)

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)
I	Các chỉ tiêu hóa học			
1	Định lượng Malachite Green và Leucomalachite Green	Cá	KT-SK/01 (LC/MS/MS) (Ref. Journal of AOAC International, Volume 95, Number 3:2012)	1 µg/kg
2	Định lượng Chloramphenicol	Tôm và cá	KT-SK/02 (LC/MS/MS) (Ref : FDA LIB # 4306:2003)	0.05 µg/kg
3	Định lượng kháng sinh Enrofloxacin	Tôm	KT-SK/03 (LC/MS/MS) (Ref: FDA/ORO/DFS, 4298)	1 µg/kg
4	Định lượng kháng sinh nhóm Nitrofurans	Tôm	KT-SK/04 (LC/MS/MS) (Ref: FDA/CFSAN, April 1:2004)	0.1 µg/kg
5	Xác định hàm lượng Protein thô	Đậu nành, chà bông, lạp xưởng, chả giò, gạo, cà phê.	Manuals of Food quality control, 14/7 – FAO:1986, page 221	0.10%
6	Xác định hàm lượng Âm	Thơm hộp, gạo, đậu nành, chà bông, chả giò, thịt heo, lạp xưởng	Manuals of Food quality control, 14/7 – FAO:1986, page 205	0.01%
7	Xác định hàm lượng đường tổng	Đồ hộp	TCVN 4594:1988	0.20%
8	Xác định hàm lượng muối NaCl	Chà bông, lạp xưởng, chả giò, há cảo	Manuals of Food quality control, 14/7 – FAO:1986, page 233	0.01%
9	Xác định hàm lượng Tro tổng	Đậu nành, chà bông, lạp xưởng, chả giò, gạo.	Manuals of Food quality control, 14/7 – FAO:1986, page 228	0.01%
10	Xác định hàm lượng Béo tổng	Đậu nành, chà bông, lạp xưởng, gạo, khoai tây, pate, chả giò	Manuals of Food quality control, 14/7 – FAO:1986, page 214	0.01%
11	Xác định hàm lượng Thủy ngân (Hg)	Cá, chả giò cá.	AOAC 974.14.2011	0,02 mg/kg

12	Xác định hàm lượng Pb	Rau, củ, quả, chè, chả giò	AOAC 999.11.2011	0,02 mg/kg
13	Xác định hàm lượng Cd	Rau, củ, quả, chè, chả giò	AOAC 999.11.2011	0,01 mg/kg
14	Xác định hàm lượng As	Rau, củ, quả, cà phê, chả giò	AOAC 986.15.2011	0,05 mg/kg
15	Định lượng Aspartame	Nước mắm	KT-SK/36 (HPLC/UV) (Ref: TCVN 8471:2010)	20 mg/kg
16	Phương pháp xác định hàm lượng axit tổng số	Đồ hộp	TCVN 4589-1988	0,2g/kg tính theo acid acetic
17	Định lượng 3-MCPD	Nước tương	KT-SK/05 (GC/MS) (Ref: AOAC2000.01.2011)	0.1 mg/kg
18	Xác định hàm lượng nitrat	Rau, quả và sản phẩm rau quả	TCVN 7767:2007	3 mg/kg
II Các chỉ tiêu sinh học				
1.	Định lượng B.cereus	Bột mì, rau quả muối	AOAC 980.31.2011	1 CFU/mL 10 CFU/g
2.	Định lượng Staphylococci dương tính coagulase	Giò lụa, gạo, cá, thịt, rau, củ, quả	TCVN4830-1:2005 (ISO 6888-1:2003)	1 CFU/mL 10 CFU/g
3.	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	Thịt tươi, Sản phẩm chế biến từ thịt Sản phẩm chế biến từ cá và thủy sản; Thủy sản khô sơ chế	TCVN 4884:2005 (ISO 4833-1:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
4.	Định lượng tổng Nấm men, nấm mốc	Nước chấm, Gia vị lỏng	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	1 CFU/mL 10 CFU/g
5.	Định lượng tổng Nấm men, nấm mốc	Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, Rau quả, muối, rau quả khô	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g
6.	Phát hiện Salmonella.spp	Thịt tươi Sản phẩm chế biến từ thịt, Cá và thủy sản, rau.	TCVN 4829:2008 (ISO 6579:2007)	10 CFU/25g
7.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, Rau quả muối, Nước chấm Thịt và sản phẩm từ thịt Cá và thủy sản	TCVN 4991: 2005 (ISO 7937: 2004)	10 CFU/g

8.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Cá và thủy sản	TCVN 7700-1:2007 (ISO 11290-1:2004)	10 CFU/25g
9.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Nước chấm	TCVN 7905-1:2008 (ISO/TS 21872-1:2007)	10 CFU/25g (mL)
10.	Định lượng Coliforms	Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc, Cá và thủy sản	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	1 CFU/ mL 10 CFU/g
11.	Định lượng <i>Escherichia coli</i>	Sản phẩm chế biến từ ngũ cốc	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/ mL 10 CFU/ g
12.	Định lượng tổng số Nấm men, Nấm mốc	Thịt, cá, rau quả đóng hộp, Sản phẩm chế biến từ cá và thủy sản	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	1 CFU/mL 10 CFU/g

trd

