

Số: **234/QĐ-BCT**

Hà Nội, ngày **24** tháng **01** năm 2025

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; được sửa đổi, bổ sung bởi Nghị định số 105/2024/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2024 của Chính phủ;

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; Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05 tháng 02 năm 2020 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 của Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương;

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

Thực hiện văn bản số 7689/BCT-VPB ngày 02 tháng 11 năm 2023 của Bộ Công Thương 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;

11

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

10 45 1954

50

1954

1954

Xét đề nghị của Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm số 238-24/ESKHD/CV ngày 14 tháng 11 năm 2024;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng (địa chỉ: Lô E2b-3 đường D6 Khu công nghệ cao, phường Tân Phú, thành phố Thủ Đức, Thành phố 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 tại Phụ lục kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **01/2025/BCT-KNTP**

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

Điều 3. Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng có trách nhiệm:

1. 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.

2. Duy trì tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 trong thời gian Quyết định này có hiệu lực.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ, Tổng Giám đốc Công ty TNHH Eurofins Sắc ký Hải Đăng và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

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



Lý Quốc Hùng

Phụ lục
DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

Kèm theo Quyết định số: 234/QĐ-BCT ngày 24 tháng 01 năm 2025

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; 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 Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa	ISO 4833-2:2013/ Amd.1:2022	01 CFU/mL 10 CFU/g
2	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 Coliform Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	01 CFU/mL 10 CFU/g
3	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến, Bột, tinh bột	Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0 MPN/mL 0 MPN/g
4	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza 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)	01 CFU/mL 10 CFU/g
5	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza Kỹ thuật tính số có xác suất lớn nhất sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -d-glucuronid	TCVN 7924-3:2017 ISO 16649-3:2015	0 MPN/mL 0 MPN/g
6	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 975.55	01 CFU/mL 10 CFU/g

1911
1912
1913
1914
1915
1916
1917
1918
1919
1920
1921
1922
1923
1924
1925
1926
1927
1928
1929
1930
1931
1932
1933
1934
1935
1936
1937
1938
1939
1940
1941
1942
1943
1944
1945
1946
1947
1948
1949
1950
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024
2025

1934

Year
1911					
1912					
1913					
1914					
1915					
1916					
1917					
1918					
1919					
1920					
1921					
1922					
1923					
1924					
1925					
1926					
1927					
1928					
1929					
1930					
1931					
1932					
1933					
1934					
1935					
1936					
1937					
1938					
1939					
1940					
1941					
1942					
1943					
1944					
1945					
1946					
1947					
1948					
1949					
1950					
1951					
1952					
1953					
1954					
1955					
1956					
1957					
1958					
1959					
1960					
1961					
1962					
1963					
1964					
1965					
1966					
1967					
1968					
1969					
1970					
1971					
1972					
1973					
1974					
1975					
1976					
1977					
1978					
1979					
1980					
1981					
1982					
1983					
1984					
1985					
1986					
1987					
1988					
1989					
1990					
1991					
1992					
1993					
1994					
1995					
1996					
1997					
1998					
1999					
2000					
2001					
2002					
2003					
2004					
2005					
2006					
2007					
2008					
2009					
2010					
2011					
2012					
2013					
2014					
2015					
2016					
2017					
2018					
2019					
2020					
2021					
2022					
2023					
2024					
2025					

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
		Phương pháp cấy trang bề mặt		
7		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	ISO 15213-2:2023	01 CFU/mL 10 CFU/g
8		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	0 MPN/mL 0 MPN/g
9		Định lượng nấm men và nấm mốc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	01 CFU/mL 10 CFU/g
10		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Phương pháp sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.	ISO 6888-1:2021/ Amd.1:2023	01 CFU/mL 10 CFU/g
11		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	ISO 7932:2004/ Amd. 1:2020	01 CFU/mL 10 CFU/g
12		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017/ Amd. 1:2020)	eLOD ₅₀ : 2,0 CFU/25 g (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
13		Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)	01 CFU/mL 10 CFU/g
14		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Phương pháp cấy trang bề mặt	ISO 11290-2:2017	01 CFU/mL 10 CFU/g
15	Nước giải khát; Sữa chế biến	Định lượng nấm men và nấm mốc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95 Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.	TCVN 8275-1: 2010 (ISO 21527-1:2008)	01 CFU/mL 10 CFU/g
16	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột	Định lượng <i>Enterococci</i>	CMMEF-5 th Ed. 2015 (APHA)- Chapter 10	01 CFU/mL 10 CFU/g
17	Nước giải khát	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp cấy trang bề mặt	EVN-R-RD-3-TP-3744 (2024) (Ref. ISO 16266:2006)	01 CFU/mL 10 CFU/g
18	Sữa chế biến; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)	01 CFU/mL 10 CFU/g
19	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	ISO 21528-2:2017	01 CFU/mL 10 CFU/g
20	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1:2017	eLOD ₅₀ : 2,16 CFU/25 g (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
II	Lĩnh vực hóa			
21	Bia	Xác định hàm lượng CO ₂	TCVN 5563:2009	0,1 g/L
22	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	Xác định hàm lượng Ethanol. Phương pháp GD-FID	EVN-R-RD-1-TP-3671 (2020)	10 mg/L
23		Định lượng Ethyl acetate, Methanol, Isobutanol, Isoamyl alcohol và Furfural. Phương pháp GD-FID	AOAC 972.10	Methanol: 10mg/L Isobutanol, Isoamyl alcohol, Furfural, Ethyl Acetat: 1mg/L
24	Nước giải khát	Định lượng Natri Benzoat-Kali sorbate. Phương pháp HPLC-UV	EVN-R-RD-1-TP-3578 (Ref. ISO 22855:2008; TCVN 8122: 2009) (2020)	10 mg/L cho mỗi chất
25	Sữa chế biến	Xác định độ acid	AOAC 947.05	0,20 ml NaOH 1N 100g
26		Xác định hàm lượng Phospho tổng số. Phương pháp UV-VIS	TCVN 6271:2007 (ISO 9874:2006)	0,02 %
27		Định lượng Vitamin A. Phương pháp HPLC-UV	EVN-R-RD-1-TP-5637 (Ref. AOAC 992.06) (2022)	10 µg/100g (µg/100ml)
28		Định lượng Vitamin C. Phương pháp HPLC-UV	AOAC 2012.21	Dạng rắn: 2 mg/kg; Dạng lỏng: 0,5 mg/kg;
29		Định lượng Vitamin B ₂ . Phương pháp HPLC-FLD	BS EN 14152:2014	0,02 mg/100g (mg/100ml)

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
30		Định lượng tổng Vitamin B ₆ (Pyridoxamine, Pyridoxal, Pyridoxine). Phương pháp HPLC-FLD	EN 14663:2005	Dạng rắn: 0,01 - 0,05 mg/100g; Dạng lỏng: 0,002 - 0,005 mg/100ml
31		Định lượng Aflatoxin M ₁ . Phương pháp HPLC-FLD	EVN-R-RD-1-TP-5628 (Ref. ISO 14501:2007) (2020)	0,01 µg/kg (µg/l)
32		Xác định hàm lượng Magie (Mg), Natri (Na), Caxi (Ca), Kali (K) Phương pháp F-AAS	TCVN 6269:2008 (ISO 8070:2007)	Mg: 1,5 mg/kg (mg/l) Ca, K, Na: 10 mg/kg (mg/l)
33		Xác định hàm lượng protein	TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)	0,2 %
34		Xác định hàm lượng chất béo	TCVN 7084:2010	0,1 %
35		Xác định hàm lượng kim loại Pb. Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01	Sữa: 0,003 mg/kg (mg/l); loại khác: 0,006 mg/kg (mg/l)
36		Xác định hàm lượng kim loại As, Cd, Hg Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01	As: 0,01 mg/kg (mg/l); Cd: 0,01 mg/kg (mg/l) Hg: 0,007 mg/kg (mg/l)
37		Xác định hàm lượng kim loại Cr, Se, Mo, Mn, Cu, Fe, Zn, Sb, Sn. Phương pháp ICP-MS	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01; AOAC 2011.19) (2024)	Sữa dạng rắn (µg/100g): Cr, Mo (3,0); Se (1,0); Mn (17,0); Cu (25,0); Fe (25,0); Zn (25,0).

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 dạng lỏng ($\mu\text{g}/100\text{mL}$): Cr, Mo (1,0); Se (0,7); Mn (3,0); Cu (2,0); Fe (15,0); Zn (50,0). Các loại khác (mg/kg, mg/L): Sb (0,007); Sn (0,1); Cu (0,5); Fe (0,5); Zn (0,5)
38	Sữa chế biến (phô mai và sản phẩm phô mai)	Xác định hàm lượng chất béo	TCVN 8181:2009; ISO 23319:2022	0,5 %
39	Sữa chế biến	Xác định độ ẩm	TCVN 8151-1:2009 (ISO 3727-1:2001)	0,07 %
40	Sữa chế biến (Bơ)	Xác định hàm lượng chất béo	TCVN 8154:2009 (ISO 17189:2003)	1,0 %
41	Nước giải khát	Xác định hàm lượng đường tổng số, đường khử	TCVN 4594:1988	0,2 % (g/100ml)
42		Xác định hàm lượng axit tổng số	TCVN 4589:1988	0,2 mL NaOH 1N/100g (L)
43		Xác định hàm lượng Gluxit	TCVN 4594:1988	0,2 % (g/100ml)
44		Xác định độ Brix trong đồ hộp	TCVN 4414:1987	0-100 °Brix
45		Xác định hàm lượng kim loại As, Cd, Hg, Pb. Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01	As, Cd: 0,01 mg/kg (mg/l); Hg: 0,007 mg/kg (mg/l); Pb: 0,01 mg/kg (mg/l)

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
46		Xác định hàm lượng kim loại Sb, Sn, Cu, Fe, Zn. Phương pháp ICP-MS	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01) (2024)	Sb: 0,02 mg/kg (mg/l); Sn: 0,1 mg/kg (mg/l); Fe, Cu, Zn: 0,5 mg/kg (mg/l)
47	Dầu thực vật	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi.	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)	0,01 %
48		Xác định chỉ số xà phòng.	TCVN 6126:2015; ISO 3657:2020	2 mg KOH/g
49		Xác định chỉ số iod.	TCVN 6122:2015; ISO 3961:2018	1 g/100g
50		Xác định chỉ số acid-độ acid.	TCVN 6127:2010; ISO 660:2020	0,03 mg KOH/g
51		Xác định chỉ số peroxit.	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)	0,1 meq/kg
52	Bột, tinh bột	Xác định Ethylene oxide tổng số (tổng của Ethylene Oxide tự do và 2-chloroethanol được quy ra Ethylene oxide). Phương pháp GC-MS/MS	EVN-R-RD-1-TP-10395 (2023)	0,003 mg/kg
53	Bánh, mứt, kẹo; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Protein	TCVN 10034:2013 (ISO 1871:2009)	0,1 %
54		Xác định hàm lượng Ẩm	EVN-R-RD-2-TP-3496 (2021)	0,07 %
55		Xác định hàm lượng muối NaCl	EVN-R-RD-2-TP-3501 (2024)	0,01 %
56		Xác định hàm lượng Tro tổng	EVN-R-RD-2-TP-3497 (2021)	0,07 %
57		Xác định hàm lượng Béo tổng	EVN-R-RD-2-TP-3498 (2022)	0,1 %
58		Xác định hàm lượng kim loại As, Cd, Hg, Pb.	AOAC 2015.01	Đơn vị: (mg/kg)

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
		Phương pháp ICP-MS		As, Cd: 0,01; Hg: 0,007; Pb: 0,017.
59		Xác định hàm lượng kim loại Sb, Sn, Cu, Fe, Zn. Phương pháp ICP-MS	EVN-R-RD-2-TP-5254 (Ref. AOAC 2015.01) (2024)	Đơn vị: (mg/kg) Sb: 0,007; Sn: 0,03; Cu, Fe, Zn: 0,5

R.H.