

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 2405/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 10 tháng 6 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH

**VỀ VIỆC GIAO NHIỆM VỤ KIỂM TRA NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM NHẬP
KHẨU THUỘC TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ CỦA BỘ Y TẾ**

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm;

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 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 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức
năng nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;*

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Giao Viện Dinh dưỡng, địa chỉ: số 48B Tăng Bạt Hổ, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội thực hiện kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Y tế.

Điều 2. Phạm vi sản phẩm, hàng hóa được chỉ định kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu; các chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định theo Phụ lục ban hành kèm Quyết định này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực 05 năm kể từ ngày ký.

Điều 4. Viện Dinh dưỡng và các cơ quan có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Bộ Tài chính (Tổng cục Hải quan) (để biết);
- Các Bộ: Công Thương, Nông nghiệp và PTNT (để biết);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TW (để biết);
- Lưu: VT, ATTP

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Trương Quốc Cường

PHỤ LỤC

(Kèm theo Quyết định số 2405/QĐ-BYT ngày 10 tháng 6 năm 2020 của Bộ Y tế)

I. Danh mục sản phẩm hàng hóa được giao kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	Trừ nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
2	Thực phẩm chức năng	
3	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm	
4	Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
5	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương được sản xuất trong cùng một cơ sở và chỉ để dùng cho các sản phẩm thực phẩm của cơ sở đó
6	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	

II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận

TT	Tên chỉ tiêu	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử
I. Chỉ tiêu hóa lý			
1.	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp sấy.	Sữa bột, sữa dạng lỏng bổ sung vi chất dinh dưỡng	PP.2H001a
2.	Xác định hàm lượng protein. Phương pháp Kjeldahl.		TCVN 8099-2:2015
3.	Xác định hàm lượng lipid tổng số. Phương pháp chiết Soxhlet.		PP.2H003a
4.	Xác định hàm lượng đường tổng số. Phương pháp chuẩn độ.		AOAC 920.183
5.	Xác định hàm lượng tro. Phương pháp nung.		AOAC 930.30
6.	Xác định hàm lượng calci. Phương pháp chuẩn độ.		ISO 12081:2010
7.	Xác định hàm lượng phospho. Phương pháp so màu.		AOAC 995.11
8.	Xác định hàm lượng vitamin B1. Phương pháp so màu huỳnh quang.		AOAC 942.23
9.	Xác định hàm lượng vitamin A (Retinol). Phương pháp HPLC.		ISO 12080-2:2009
10.	Xác định hàm lượng vitamin B2 (Riboflavin) tự do bằng phương pháp HPLC		PPN.1H016a
11.	Xác định hàm lượng choline. Phương pháp sắc		PPN.1H017a

	ký trao đổi ion.		
12.	Xác định hàm lượng vitamin B6. Phương pháp HPLC.		AOAC 2004.07
13.	Xác định hàm lượng aflatoxin tổng số. Phương pháp HPLC.	Sản phẩm ngũ cốc bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 990.33
14.	Xác định hàm lượng sắt. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.		AOAC 999.10
15.	Xác định hàm lượng đồng. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.		AOAC 999.10
16.	Xác định hàm lượng kẽm. Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử.		AOAC 999.10
17.	Xác định hàm lượng aflatoxin B1B2G1G2. Phương pháp LC/MS/MS.	Sản phẩm ngũ cốc bổ sung vi chất dinh dưỡng	PPN.1D038
18.	Xác định hàm lượng protein. Phương pháp Kjeldahl.		AOAC 991.20
19.	Xác định hàm lượng methanol. Phương pháp UV-VIS.	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (Rượu bổ)	AOAC 958.04
20.	Xác định hàm lượng furfural. Phương pháp UV-VIS.		PPN.2H011a
21.	Xác định hàm lượng methanol. Phương pháp sắc ký khí.		PPN.1H102
22.	Xác định hàm lượng daidzein và genistein. Phương pháp HPLC.	Sản phẩm đậu tương có bổ sung vi chất dinh dưỡng	PP1.1H018a
23.	Xác định hàm lượng màu (Tartrazine, sunset yellow, carmoisin, amaranth, ponceau 4R, erythrosine). Phương pháp UV-VIS.	Đồ uống bổ sung vi chất dinh dưỡng	PPN.2D007a
24.	Xác định hàm lượng cyclamate. Phương pháp HPLC.		TCVN 8472:2010
25.	Xác định hàm lượng taurine. Phương pháp HPLC.		PPN.1H121 Ref: AOAC 997.05
26.	Xác định hàm lượng vitamin B1. Phương pháp HPLC.	Bột dinh dưỡng bổ sung vi chất dinh dưỡng	PPN.1H021a
27.	Xác định hàm lượng vitamin C. Phương pháp HPLC.		PPN.1H022a
28.	Xác định đường tổng. Phương pháp UV-VIS.	Sữa và sản phẩm dinh dưỡng bổ sung vi chất dinh dưỡng	PPN.2H108
29.	Xác định hàm lượng vitamin D2 và D3. Phương pháp LC/MS/MS.		Ref. AOAC 2012.11 PPN.1H102
30.	Định lượng hàm lượng kẽm. Phương pháp	Thực phẩm bảo vệ	PPN.1D039

	quang phổ hấp thụ nguyên tử.	sức khỏe	
31.	Định lượng hàm lượng sildenafil, taladafil và vardenafil, Phương pháp LC/MS/MS		Ref. AOAC2015.12
32.	Xác định hàm lượng cadimi và kẽm. Phương pháp AAS.		NIN.G.01.M011
33.	Xác định hàm lượng cation (Na ⁺ , K ⁺ , Ca ²⁺ , Mg ²⁺). Phương pháp sắc ký ion.	Nước khoáng thiên nhiên; Nước uống đóng chai, Nước đá dùng liền	PPN.1H019a
34.	Xác định hàm lượng anion (F ⁻ , Cl ⁻ , NO ²⁻ , NO ³⁻ , SO ⁴ ²⁻). Phương pháp sắc ký ion.		PPN.1H020a
35.	Xác định hàm lượng Bisphenol A. Phương pháp LC/MS/MS.		PPN.1D056
36.	Xác định hàm lượng Phthalate (DEHP). Phương pháp GC/MS/MS.		PPN.1D055
II. Chỉ tiêu vi sinh			
1.	Phát hiện và định lượng <i>Conforms</i> , Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, Nước đá dùng liền, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)
2.	Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định. Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN).		TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)
3.	Phát hiện và định lượng <i>Conforms</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)
4.	Định lượng <i>Escherichiacoli</i> dương tính beta-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44° c sử dụng 5-bromo- 4-clo-3-indolylbeta-D-glucurininid.		TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
5.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker.		TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888:1999)
6.	Định lượng vi sinh vật. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật đổ đĩa.		TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
7.	Định lượng vi sinh vật. Kỹ thuật Đếm khuẩn lạc ở 30°C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.		TCVN 4884:22015 (ISO 4833-2:2013)
8.	Định lượng <i>Bacillusceureus</i> giả định. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C.		TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)

9.	Định lượng nấm men 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	Định lượng nấm men nấm mốc. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, Nước đá dùng liền, Thực phẩm bảo vệ sức khỏe. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)
11	Phát hiện <i>Salmonella spp</i>		TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)
12	Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2017)
13	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> . Kỹ thuật đếm khuẩn lạc.		TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
14	Phát hiện và định lượng <i>Listeriamonocytogenes</i> , Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 7700-2:2007 (ISO 11290-2:2017)

Ghi chú:

- Đối với các chỉ tiêu kiểm nghiệm không thuộc danh mục này, Viện Dinh dưỡng phải ký hợp đồng phụ với đơn vị có các chỉ tiêu được công nhận hoặc chỉ định.