

Số: 2396 /TĐC - HCHQ

Hà Nội, ngày 08 tháng 8 năm 2019

**GIẤY CHỨNG NHẬN
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM**

Căn cứ Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp;

Căn cứ Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Quyết định số 08/2019/QĐ-TTg ngày 15/02/2019 của Thủ tướng Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng trực thuộc Bộ Khoa học và Công nghệ;

Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Đánh giá hợp chuẩn và hợp quy, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng chứng nhận:

1. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia.

Địa chỉ: Số 65 Phạm Thận Duật, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội;

Điện thoại: 024.39714512 - Fax: 024.39335738;

Email: qlclnifc@yahoo.com;

Đã đăng ký hoạt động thử nghiệm tổng hợp đa ngành trong lĩnh vực:
Hóa học, sinh học (Phụ lục danh mục sản phẩm, hàng hóa kèm theo).

2. Số đăng ký: 111/TN – TĐC.

3. Giấy chứng nhận cấp lần năm và có hiệu lực đến ngày 13/11/2022.

Nơi nhận:

- Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia;
- Bộ KH&CN (để b/c);
- Lưu: VT, HCHQ.

TỔNG CỤC TRƯỞNG

PHÓ TỔNG CỤC TRƯỞNG



Phụ lục
DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM, HÀNG HÓA
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 2396 /TĐC - HCHQ ngày 08 /8/2019
của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng).

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
I	Lĩnh vực: Sinh học		
1.	Vi chất bổ sung vào thực phẩm, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến, các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4884-1,2: 2015 ISO 4833-1,2:2013
2.	Chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến, các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4991: 2005 ISO 7937:2004
3.	Chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, muối, gia vị, đường, chè (chè tươi, chè chế biến, các sản phẩm trà từ thực vật khác), cà phê, cacao, hạt tiêu, điều, nông sản khác	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính Phương pháp sử dụng môi trường thạch Bair-Parker	TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:1999/Amd 2:2018
II	Lĩnh vực: Hóa học		
4.	Phụ gia, hóa chất	Xác định hàm lượng kim loại nặng (Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Ni, Co, Ni, Cr, Cu, Mn)	NIFC.03.M.45
5.	Nước ăn uống, nước sinh hoạt và hóa chất khử trùng	Xác định hàm lượng Clo hoạt tính	NIFC.03.M.53
6.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất tẩy trùng	Xác định hàm lượng NaOH	NIFC.02.M.80
7.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất tẩy trùng	Xác định hàm lượng Natri dichloroisocyanuat	Jecfa FNP 52 Add 11

TT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
8.	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất tẩy trùng	Độ tan trong nước	Jecfa monograph 1-vol 4
9.		Chỉ tiêu cảm quan	NIFC.05.M.199
10.		Xác định khối lượng viên	NIFC.05.M.198
11.	Thịt tươi	Xác định độ ổn định và thời hạn sử dụng	NIFC.02.M.95
12.	Các sản phẩm dạng viên	Xác định độ cứng	USP 38 – NF 33

Ghi chú:

- Đối với các sản phẩm, hàng hóa thuộc đối tượng áp dụng các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực ban hành, Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia phải tuân thủ các quy định của các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực trước khi thực hiện hoạt động thử nghiệm;

- JECFA: The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives;

- USP–NF: The United States Pharmacopeia–National Formulary;

- NIFC: Phương pháp thử nghiệm nội bộ của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia./

kg