

Số: 363/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 25 tháng 6 năm 2020

QUYẾT ĐỊNH

Về việc chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy

CỤC TRƯỞNG CỤC 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;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31/12/2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá;

Căn cứ Thông tư số 11/2013/TT-BYT ngày 08 tháng 4 năm 2013 của Bộ Y tế hướng dẫn các yêu cầu, trình tự, thủ tục chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn; phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

Căn cứ Quyết định số 2728/QĐ-BYT ngày 03/5/2018 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Cục An toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế;

Xét hồ sơ đăng ký gia hạn chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy của Viện An toàn thực phẩm thuộc Công ty Cổ phần chứng nhận và giám định Vinacert;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện An toàn thực phẩm thuộc Công ty Cổ phần chứng nhận và giám định Vinacert (địa chỉ: Tầng 4, tòa nhà 130 Nguyễn Đức Cảnh, Trưng Mai, Hoàng Mai, Hà Nội) thực hiện việc chứng nhận hợp quy đối với các sản phẩm có quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng (Danh mục đính kèm).

Điều 2. Thời hạn hiệu lực của Quyết định này là 03 (ba) năm, kể từ ngày ký.

Điều 3. Viện An toàn thực phẩm có trách nhiệm thực hiện chứng nhận hợp quy khi có yêu cầu và tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành có liên quan.

Hết thời hạn 03 năm, nếu có nhu cầu, Viện An toàn thực phẩm có trách nhiệm đăng ký chỉ định lại theo quy định.

Điều 4. Các ông (bà): Chánh Văn phòng Cục, Trưởng phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm, Trưởng các phòng liên quan trực thuộc Cục, Viện An toàn thực phẩm và các cơ quan, tổ chức có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Tổng cục TCĐLCL (để biết);
- Công TTĐT của Cục;
- Lưu: VT, KN.

KT. CỤC TRƯỞNG
PHÓ CỤC TRƯỞNG
CỤC
AN TOÀN
THỰC PHẨM
BỘ Y TẾ

Lê Văn Giang

DANH MỤC QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số: 363/QĐ-ATTP ngày 25 tháng 6 năm 2020
của Cục An toàn thực phẩm)

TT		Tên quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
1.	QCVN 3-1:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung kẽm vào thực phẩm
2.	QCVN 3-2:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về acid folic được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm
3.	QCVN 3-3:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm
4.	QCVN 3-4:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm
5.	QCVN 4-1:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị
6.	QCVN 4-2:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất làm ẩm
7.	QCVN 4-3:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất tạo xốp
8.	QCVN 4-4:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống đông vón
9.	QCVN 4-5:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất giữ màu
10.	QCVN 4-6:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống oxy hoá
11.	QCVN 4-7:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống tạo bọt
12.	QCVN 4-8:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất ngọt tổng hợp
13.	QCVN 4-9:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất làm rắn chắc
14.	QCVN 4-10:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Phẩm màu
15.	QCVN 4-11:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều chỉnh độ acid
16.	QCVN 4-12:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất bảo quản

TT		Tên quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
17.	QCVN 4-13:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất ổn định
18.	QCVN 4-14:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất tạo phức kim loại
19.	QCVN 4-15:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất xử lý bột
20.	QCVN 4-16:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất độn
21.	QCVN 4-17:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất khí đẩy
22.	QCVN 5-1:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng
23.	QCVN 5-2:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột
24.	QCVN 5-3:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat
25.	QCVN 5-4:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất béo từ sữa
26.	QCVN 5-5:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men
27.	QCVN 6-1:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai
28.	QCVN 6-2:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn
29.	QCVN 6-3:2010/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn
30.	QCVN 12-1:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
31.	QCVN 12-2:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
32.	QCVN 12-3:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm
33.	QCVN 8-1:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm
34.	QCVN 8-2:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn ô nhiễm kim loại

TT	Tên quy chuẩn kỹ thuật quốc gia	
		nặng trong thực phẩm
35.	QCVN 8-3:2012/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
36.	QCVN 9-2:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về thực phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng
37.	QCVN 9-1:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về muối ăn bổ sung iod
38.	QCVN 10:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước đá dùng liền
39.	QCVN 4-18:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chế phẩm tinh bột
40.	QCVN 4-19:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Enzym
41.	QCVN 4-20:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất làm bóng
42.	QCVN 4-21:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất làm dày
43.	QCVN 4-22:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất nhũ hóa
44.	QCVN 4-23:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm - Chất tạo bọt
45.	QCVN 3-5:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung magnesi vào thực phẩm.
46.	QCVN 3-6:2011/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về kali iodat được sử dụng để bổ sung iod vào thực phẩm
47.	QCVN 11-1:2012/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi
48.	QCVN 11-2:2012/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi
49.	QCVN 11-3:2012/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi
50.	QCVN 11-4:2012/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng chế biến từ ngũ cốc cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi
51.	QCVN 12-4:2015/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

TT	Tên quy chuẩn kỹ thuật quốc gia	
52.	QCVN 16-1:2015/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với thuốc lá điếu
53.	QCVN 18-1:2015/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất hỗ trợ chế biến thực phẩm - Dung môi
54.	QCVN 19-1:2015/BYT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về hương liệu thực phẩm - Các chất tạo hương vani

