

Số: 3663 /TĐC - HCHQ

Hà Nội, ngày 06 tháng 11 năm 2023

**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, phường Mai Dịch, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội;

Điện thoại: 024.39714512;

Email: qm@nifc.gov.vn;

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

2. Số đăng ký: 111/TN – TĐC.

3. Giấy chứng nhận cấp lần 5 (năm), có hiệu lực đến ngày 07/11/2027 và thay thế Giấy chứng nhận số 1831/TĐC-HCHQ ngày 16/6/2023 của Tổng cục trưởng Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng. / *kg*

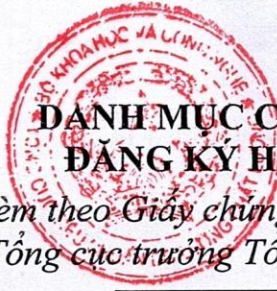
Nơi nhận:

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

Q. TỔNG CỤC TRƯỞNG



Hà Minh Hiệp
Hà Minh Hiệp



Phụ lục

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

(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 363/TĐC - HCHQ ngày 06/11/2023
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: Hóa học			
1.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu thực phẩm	Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước bằng phương pháp Karl fischer	TCVN 8900-1:2012 JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.235
2.		Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy trên silicagel	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.225
3.		Xác định độ ẩm/giảm khối lượng khi làm khô/hàm lượng nước Phương pháp sấy trên P ₂ O ₅	JECFA monograph 1, Vol.4 NIFC.02.M.226
4.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng cát sạn, giảm khối lượng khi nung, mất khối lượng khi nung, cặn sau khi nung	TCVN 8900-2:2012 Dược điển Việt Nam USP Jecfa monograph 1, vol 4 NIFC.02.M.05 QCVN 4-6, 9, 10, 11, 13, 14:2010/BYT QCVN 4-20, 21, 22, 23:2011/BYT



kg

5.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin A, E, D Phương pháp sắc ký lỏng	NIFC.02.M.21
6.	bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt,	Xác định hàm lượng β -Carotene, Lycopene Phương pháp sắc ký lỏng	NIFC.02.M.22 Tham khảo AOAC 2005.07
7.	nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin K1, K2 (MK4, MK-7) Phương pháp sắc ký lỏng	NIFC.02.M.23 Tham khảo TCVN 8974:2011
8.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng Fructan/FOS/Inulin Phương pháp enzyme -UV-VIS và phương pháp sắc ký ion HPAEC-PAD	NIFC.05.M.013 (Ref. AOAC 999.03)
9.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng Galacto-oligosaccharides Phương pháp HPAEC-PAD	NIFC.05.M.050 TCVN 11493:2016
10.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng H_2O_2	NIFC.02.M.92

11.	Thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng Hypoclorid Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.373
12.	Thực phẩm, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng Saponins (Hederacoside C, α -Hederin, Hederacoside D, Hederasaponin B, Kaempferol 3-rutinoside) Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.52
13.	Thực phẩm	Xác định chỉ số iot	NIFC.02.M.63 TCVN 6122:2010
14.		Xác định hàm lượng xà phòng	NIFC.02.M.110
15.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất tẩy rửa, mỹ phẩm	Xác định độ nhớt	NIFC.02.M.221 Food chemical codex 2004

15/11/2018
 15/11/2018
 15/11/2018

kg

16.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng quan sát hiện tượng	<p>NIFC.02.M.227</p> <p>Jecfa monograph 1-vol 4</p> <p>QCVN 3-1, 2, 3, 4, 5:2010/BYT;</p> <p>QCVN 3-2, 3, 4, 5, 6, 7:2010/BYT</p> <p>QCVN 3-6:2011/BYT</p> <p>QCVN 3-7:2019/BYT</p> <p>QCVN 4-1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 12, 13, 14:2010/BYT</p> <p>QCVN 4-16, 17 18, 20, 21, 22, 23:2011/BYT;</p> <p>QCVN 4-24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33:2020/BYT</p> <p>QCVN 19-1:2015/BYT</p>
17.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng phương pháp chuẩn độ	<p>NIFC.02.M.228</p> <p>Jecfa monograph 1-vol 4</p> <p>QCVN 4-4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13:2010/BYT;</p> <p>QCVN 4-18, 20:2011/BYT;</p> <p>QCVN 4-26, 27, 28:2020/BYT</p>
18.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng Triphenylphosphine oxide	<p>NIFC.02.M.204</p> <p>Jecfa 1993 INS 955</p>

19.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng polyphosphate bậc cao	NIFC.02.M.230 QCVN 4-14:2010/BYT
20.		Xác định hàm lượng CO ₂	NIFC.02.M.252 Jecfa monograph 1-vol 4
21.	Thức ăn chăn nuôi, nguyên liệu thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng xơ xử lý bằng chất tẩy trung tính và amylase (aNDF)	TCVN 9590:2013 NIFC.02.M.09
22.		Xác định hàm lượng xơ xử lý bằng chất tẩy acid (ADF) và lignin xử lý bằng chất tẩy acid (ADL)	TCVN 9589:2013 NIFC.02.M.09
23.	Chất tẩy rửa, mỹ phẩm	Xác định pH	NIFC.02.M.196
24.		Xác định tỷ trọng, tỷ khối, khối lượng riêng	NIFC.02.M.197
25.	Bao bì dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, mỹ phẩm	Xác định độ ẩm	NIFC.02.M.02
26.	Mỹ phẩm	Xác định hàm lượng Vitamin C Phương pháp sắc ký	NIFC.02.M.14
27.		Xác định hàm lượng Vitamin E Phương pháp sắc ký	NIFC.02.M.24
28.	Dung dịch sát khuẩn, diệt khuẩn	Xác định hàm lượng dung môi (Ethanol, Methanol, Isopropanol,...) Phương pháp GC-FID	NIFC.04.M.049

29.	Phụ gia thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters, Glycidyl esters Phương pháp GC-MS/MS	NIFC.04.M.063
30.	Mỹ phẩm	Xác định các chất nhóm Glucocorticoid (Beclomethasone, Betamethasone, Betamethasone dipropionate, Betamethasone valerate, Budesonide, Clobetasol propionate, Cortisone, Cortisone acetate, Deflazacort, Dexamethasone, Dexamethasone acetate, Fludrocortisone, Fluocinolone acetonide, Fluocinonide, Fluorometholone, Fluticasone propionate, Hydrocortisone, Hydrocortisone acetate, Methylprednisolone, Mometasone furoate, Prednisolone, Prednisone, Prednisone acetate, Triamcinolone acetonide, 6-alpha-methylprednisolone) bằng LC-MS/MS	NIFC.04.M.334
31.	Thực phẩm, bao bì tiếp xúc với thực phẩm, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm	Xác định các chất nhóm Glycol Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.310

32.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng (thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung)	Xác định Sibutramine và các chất tương tự Hydrochlorothiazid, Furosemid) Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.183
33.	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm và thức ăn chăn nuôi (độ tinh khiết $\geq 90\%$)	Xác định một số acid amin (Lysine, Tryptophan, Methionine, Threonine, Mononatri glutamat, Glycine, Isoleucin, Alanin, Valin, Glutathion, Arginin, Taurin) bằng phương pháp chuẩn độ	NIFC.05.M.103 Các phương pháp thử nghiệm được viện dẫn tại Food Chemical Codex; JECFA monograph 1, Vol.4; Dược điển Nhật Bản (Japan Pharmacopoeia XVII)
34.	Thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng Allicin bằng kỹ thuật HPLC	NIFC.05.M.209
35.	Nguyên liệu và phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng một số acid amin (Acid aspartic, Acid glutamic, Glycine, Arginine, Lysine, Ornithine, Theanine, Threonine và Alanine) bằng kỹ thuật HPLC	NIFC.05.M.102
36.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng (thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung), thức ăn chăn nuôi, sữa và sản phẩm sữa, nguyên liệu và phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng một số chất nhóm Xanthophyll (Lutein, Zeaxanthin, Astaxanthin, Canthaxanthin) bằng kỹ thuật HPLC	NIFC.05.M.192
37.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng kỹ thuật sắc ký	NIFC.02.M.394 Jecfa 1976 FNP 52

ky

38.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, chế phẩm tinh bột	Xác định hàm lượng cacboxyl	NIFC.02.M.396 QCVN 4-18:2011/BYT
39.	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Tổng hàm lượng các saccharid hydro hoá	QCVN 4-33:2020/BYT
40.		Xác định hợp chất halogen hóa	NIFC.02.M.397 QCVN 4-12:2010/BYT Dược điển Anh (EP)
41.	Thức ăn chăn nuôi	Hàm lượng Polyphenol bằng kỹ thuật UV-VIS	NIFC.02.M.44
42.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng Polydextrose bằng kỹ thuật sắc ký trao đổi ion	NIFC.05.M.051
43.	Cồn và đồ uống có cồn	Hàm lượng các chất dễ bay hơi có chứa nito	NIFC.02.M.03
44.	Bỉm	Xác định độ thấm hút bề mặt	TCVN 10584:2014
45.		Xác định hàm lượng chất tăng trắng quang học	TCVN 10584:2014

46.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng Provitamin D2 (ergosterol) bằng kỹ thuật sắc ký lỏng	NIFC.02.M.395
47.	Thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, sữa và sản phẩm sữa	Xác định cảm quan	NIFC.02.M.393 TCVN 10565 - 1 TCVN 10565 - 2 TCVN 10565 - 3
48.	Thực phẩm, nông sản và sản phẩm nông sản, Thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm cho chế độ ăn đặc biệt, đồ uống có cồn và đồ uống không cồn, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá, thức ăn chăn nuôi, chế phẩm sinh học, muối, gia vị, đường, chè, cà phê, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, tinh bột, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định hàm lượng chất tan, chất không tan, tạp chất	NIFC.02.M.76
49.	Cafe và sản phẩm cafe	Xác định độ hòa tan trong nước	TCVN 12459:2018

ly

50.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dành cho chế độ đặc biệt, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng nhóm sunfit (Natri sunfit, Natri hydro sunfit, Natri metabisulfit Kali metabisulfite, Kali sunfit, natri bisulfit Natri thiosulfate) trong thực phẩm bằng kỹ thuật sắc ký	NIFC.02.M.398
51.		Định tính glycerol	Jecfa monograph 1- vol 4 QCVN 4- 22:2011/BYT
52.	Phụ gia thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định các phép thử định tính và độ tinh khiết bằng phương pháp quang phổ	NIFC.02.M.229 Jecfa monograph 1- vol 4 QCVN 4- 11:2010/BYT
53.		Định tính tạp màu	JECFA monograph 1, Vol.4 QCVN 4- 10:2010/BYT
54.		Xác định các phép thử định tính bằng phương pháp quan sát hiện tượng, chuẩn độ, quang phổ, hồng ngoại, khối lượng, kỹ thuật sắc ký	Jecfa monograph 1- vol 4

55.	Phụ gia thực phẩm	Xác định hàm lượng các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs): Naphthalen, Acenaphthylen, Acenaphthen, Fluoren, Phenanthren và anthracen, Fluoranthen, Pyren, Benzo(a)anthracen và chrysen, Benzo(b)flouranthen và Benzo(k)flouranthen, Benzo(a)pyren, Indeno(1,2,3-c,d)pyren và Dibenzo(a,h)anthracen, Benzo(g,h,i)perylene Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.080
56.		Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm Aflatoxin B1, B2, G1, G2, Ochratoxin A, Fumonisin, Deoxynivalenol, Zearalenone Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.038
57.		Xác định hàm lượng acid béo [Phụ lục] Phương pháp GC-MS, GC-FID	NIFC.04.M.107
58.		Xác định hàm lượng xyanua (CN ⁻)	NIFC.04.M.068 TCVN 6181:1996
59.	Nước	Xác định hàm lượng acrylamid	NIFC.04.M.081 US EPA 8032A
60.		Xác định hàm lượng epiclohydrin	NIFC.04.M.328 US EPA 8260C
61.	Phụ gia thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng Amonium	NIFC.03.M.102



ky

62.	Nước, thực phẩm	Xác định hàm lượng Thallium (Tl), Vanadium (V), Beryllium (Be), Germanium (Ge)	NIFC.03.M.103
63.	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, Phụ gia thực phẩm, Nguyên liệu thực phẩm, Thức ăn chăn nuôi	Xác định hàm lượng các hợp chất muối, oxide, bazơ của một số nguyên tố kim loại (Caci, Magie, Natri, Kali, Đồng, Sắt, Kẽm, Mangan, Nhôm)	NIFC.03.M.101
64.	Nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng chloride, sulfate	NIFC.03.M.100
65.	Phụ gia thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	Xác định hàm lượng Natri, Kali	NIFC.03.M.11 (F-AES)
66.	Nước sạch, nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai	Xác định hàm lượng Clo dư tự do	SMEWW 4500 Cl-G:2017
67.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, gia vị, mỹ phẩm	Xác định Capsaicinoid (Capsaicin, Dihydrocapsaicin, Nordihydrocapsaicin) và Độ cay bằng HPLC	NIFC.05.M.273
68.	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	Xác định Diosgenin bằng HPLC	NIFC.05.M.328
69.	Chế phẩm enzyme (thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi)	Xác định hoạt lực (hoạt tính và hoạt độ) enzyme Nattokinase và Lumbrokinase	NIFC.05.M.020

70.	Chế phẩm enzyme (thực phẩm, thực phẩm chức năng, nguyên liệu, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, thức ăn chăn nuôi)	Xác định hoạt tính và hoạt độ enzyme Glucoamylase (Amyloglucosidase) và Maltase	NIFC.05.M.037
II Lĩnh vực: Sinh học			
71.	Mẫu bề mặt bàn tay	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	NIFC.06.M.10 TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017) ISO 6579-1:2017/ AMD1:2020
72.		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	NIFC.06.M.01 TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
73.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	NIFC.06.M.524 FDA – BAM CHAPTER 12:2019
74.		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) - Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker	NIFC.06.M.08 TCVN 4830-1:2005 ISO 6888-1:2021
75.		Định lượng nấm men và nấm mốc	TCVN 8275-1, 2:2010 ISO 21527-1, 2:2008

kg



76.		Phương pháp định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -Glucuronidase - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-Glucuronid	NIFC.06.M.38 TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)
77.		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	NIFC.06.M.36 TCVN 6848:2007 ISO 4832:2006
78.	Mẫu bề mặt bàn tay	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30 °C	NIFC.06.M.09 TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004/Amd 1:2020)
79.		Định lượng tổng số vi sinh vật	NIFC.06.M.134
80.		Tổng số nấm men- nấm mốc	NIFC.06.M.34 TCVN 8275-1:2010 ISO 21527-1:2008
81.	Nước súc miệng, nước xịt họng	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) - Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker	NIFC.06.M.602 ISO 6888-1:2021
82.		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	NIFC.06.M.01 TCVN 4884-1,2: 2015 ISO 4833-1,2:2013
83.		Định lượng vi khuẩn hiếu khí trong thực phẩm - Đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật đổ đĩa	NIFC.06.M.585 TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013

III Lĩnh vực: Dược			
84.	Mỹ phẩm	Xác định hàm lượng vitamin A, D, E bằng kỹ thuật sắc ký lỏng	NIFC.02.M.21
85.	Dược liệu	Xác định hàm lượng nhóm sunfit (Natri sunfit, Natri hydro sunfit, Natri metabisulfit Kali metabisulfite, Kali sunfit, natri bisulfit Natri thiosulfate) trong thực phẩm bằng kỹ thuật sắc ký	NIFC.02.M.398
86.		Xác định hàm lượng chất tan, chất không tan, tạp chất	NIFC.02.M.76
87.	Thực phẩm chức năng, nguyên liệu, dược liệu	Xác định dược liệu và chất chính trong dược liệu	Các phương pháp thử nghiệm dược viện dẫn tại Dược điển Việt Nam V
88.		Hàm lượng chất chiết	

Phụ lục: Danh mục các axit béo

STT	Axit béo	Công thức các chất trong chỉ tiêu
1	Omega 3	C18:3n3 (ALA), C20:3n3, C20:5n3 (EPA), C22:6n3 (DHA)
2	Omega 6	C18:2n6c (LA), C18:3n6 (GLA), C20:2n6, C20:3n6, C20:4n6 (ARA), C22:2n6
3	Omega 9	C18:1n9c (OA), C20:1n9, C22:1n9, C24:1
4	Chất béo bão hòa (Saturated fatty acids - SFA)	C4:0, C6:0, C8:0, C10:0, C11:0, C12:0, C13:0, C14:0, C15:0, C16:0, C17:0, C18:0, C20:0, C21:0, C22:0, C23:0, C24:0
5	Chất béo không bão hòa (Unsaturated fatty acids)	C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C18:1n9c, C18:2n6c, C18:3n6, C20:1n9, C18:3n3, C22:2n6, C20:3n6, C22:1n9, C20:3n3, C20:4n6, C20:2n6, C20:5n3, C24:1, C22:6n3

6	Chất béo không bão hòa đơn (Monounsaturated fatty acids - MUFA)	C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C18:1n9c, C20:1n9, C22:1n9, C24:1
7	Chất béo không bão hòa đa (Polyunsaturated fatty acids - PUFA)	C18:3n3, C20:3n3, C20:5n3, C22:6n3, C18:2n6c, C18:3n6, C20:2n6, C20:3n6, C20:4n6, C22:2n6
8	Chất béo dạng trans (Trans fatty acids – TFA)	C18:1n9t, C18:2n6t
9	Omega 5	C14:1, C15:1
10	Omega 7	C16:1, C17:1
11	Chất béo trung tính chuỗi trung bình (Medium chain triglyceride – MCT)	C6:0, C8:0, C10:0, C11:0, C12:0

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;

- ISO: International Organization for Standardization;
- SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Waste Water;
- U.S. EPA: Environmental Protection Agency;
- JECFA: The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives;
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists;
- FDA BAM: FDA's Bacteriological Analytical Manual;
- BAM: Bacteriological Analytical Manual;
- NIFC.xxx: Phương pháp thử nghiệm nội bộ của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia./.

ky

