

Hà Nội, ngày 07 tháng 01 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Ban hành kế hoạch đào tạo dịch vụ năm 2022

VIỆN TRƯỞNG
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

Căn cứ Quyết định số 376/QĐ-TTg ngày 23/03/2009 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia trực thuộc Bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 6065/QĐ-BYT ngày 30/12/2019 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Khoa học - Đào tạo và Hợp tác quốc tế;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành Kế hoạch đào tạo dịch vụ năm 2022

(Chi tiết tại Phụ lục kèm theo)

Điều 2. Chương trình và tài liệu đào tạo được sử dụng trong Kế hoạch hoạt động đào tạo dịch vụ về an toàn thực phẩm năm 2022 do Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia thực hiện.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký ban hành.

Điều 4. Phòng Khoa học Đào tạo và Hợp tác quốc tế, các đơn vị liên quan thuộc Viện chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Các Phó viện trưởng (để biết);
- Lưu: VT, KHĐT, TH.



VIỆN TRƯỞNG

Lê Thị Hồng Hảo



PHỤ LỤC

Kế hoạch đào tạo dịch vụ năm 2022

Kèm theo Quyết định số 11... /VKNQG-KHĐT ngày 07 tháng 01 năm 2022

STT	Nội dung khóa học	Thời gian khóa học (số ngày)
I	Xác định các chỉ tiêu vi sinh trong thực phẩm	
1	Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp vi sinh trong thực phẩm – Áp dụng cho phương pháp tiêu chuẩn	5
2	Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp vi sinh trong thực phẩm – Áp dụng cho phương pháp không tiêu chuẩn	5
3	Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp vi sinh trong nước và tính độ không đảm bảo đo	5
4	Bảo quản, hoạt hóa chủng chuẩn và kiểm tra hiệu năng môi trường	3
5	Tính độ không đảm bảo đo của phương pháp vi sinh trong thực phẩm theo ISO 19036:2019	3
6	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí trong thực phẩm theo TCVN 4884-1,2:2015	3
7	Định lượng tổng số nấm men -nấm mốc theo TCVN 8275-2:210	5
8	Định lượng nhanh nấm men – nấm mốc bằng đĩa 3M theo AOAC2014.05	3
9	Định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm theo TCVN 4868:2007	3
10	Định lượng <i>E. coli</i> trong thực phẩm theo TCVN 7924-2:2008	3
11	Phát hiện và định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm TCVN 4882:2007	3
12	Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> trong thực phẩm theo TCVN 6846:2007	3
13	Phát hiện và định lượng nhanh <i>E. coli</i> /Coliform tổng số trên đĩa 3M theo AOAC2018.13	3
14	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trong thực phẩm theo TCVN 4991:2005	4
15	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> trong thực phẩm theo TCVN 4992:2005	3
16	Định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase trong thực phẩm theo TCVN 4830-1:2005	4
17	Phát hiện và định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính coagulase trong thực phẩm TCVN 4830-3:2005	4



18	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> trong thực phẩm theo phương pháp FDA - BAM CHAPTER 12	4
19	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. trong thực phẩm theo TCVN 10780-1:2017	4
20	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> trong thực phẩm theo ISO 21528-2:2017	3
21	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> trong thực phẩm theo ISO 11290-2:2017	3
22	Phát hiện <i>Vibrio cholerae</i> – <i>Vibrio parahaemolyticus</i> trong thực phẩm theo ISO 21872-1:2017	3
23	Định lượng Coliform và <i>E. coli</i> trong nước theo TCVN 6187-1:2019	3
24	Định lượng Coliform và <i>E. coli</i> trong nước theo TCVN 6187-2:1996 và ISO 9308-2:2014	3
25	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> trong nước theo ISO 16266 (TCVN 8881)	3
26	Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i> trong nước theo TCVN 6189-2:2009	3
27	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trong nước theo ISO 14189:2013	4
28	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> trong nước theo phương pháp SMEWW 9213B:2017	3
29	Định lượng Coliform chịu nhiệt trong nước theo phương pháp SMEWW 9222D:2017	3
II	Xác định hàm lượng một số hoạt chất trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe	
30	Xác định hàm lượng collagen trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	5
31	Xác định hàm lượng acid amin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	5
32	Xác định hàm lượng glutathion trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
33	Xác định hàm lượng coenzyme q10 trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
34	Xác định hàm lượng msm trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
35	Xác định hàm lượng silymarin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
36	Xác định hàm lượng curcuminoid trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4

37	Xác định hàm lượng flavonol trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
38	Xác định hàm lượng taurin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
39	Xác định hàm lượng lysin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
40	Xác định hàm lượng glucosamin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
III	Xác định hàm lượng một số chất cấm trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe	
41	Xác định hàm lượng Phenformin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
42	Xác định hàm lượng Sibutramin trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
43	Xác định hàm lượng Phenolphthalein trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
44	Xác định hàm lượng PDE5 trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	
45	Xác định hàm lượng Sildenafil trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
46	Xác định hàm lượng Tadalafil trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
47	Xác định hàm lượng Vardenafil trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
48	Xác định hàm lượng Corticoid trong thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HPLC	4
IV	Xác định thành phần đa lượng của thực phẩm	
49	Xác định hàm lượng protein (đạm) trong bằng phương pháp Kjehdal	3
50	Xác định hàm lượng lipid (béo) bằng phương pháp Soxhlet	3
51	Xác định hàm lượng đường tổng, đường khử, carbohydrat bằng phương pháp chuẩn độ	4
V	Xác định hàm lượng vitamin tan trong thực phẩm	
52	Xác định hàm lượng vitamin nhóm B bằng HPLC	4
53	Xác định hàm lượng vitamin nhóm B bằng LC-MS/MS	4
54	Xác định hàm lượng vitamin C bằng HPLC	3
55	Xác định hàm lượng vitamin A bằng HPLC hoặc LC-MS/MS	4
56	Xác định hàm lượng vitamin D bằng HPLC hoặc LC-MS/MS	4
57	Xác định hàm lượng vitamin E bằng HPLC hoặc LC-MS/MS	4

58	Xác định đồng thời vitamin A, D, E bằng LC-MS/MS	4
59	Xác định hàm lượng vitamin K1 bằng LC-MS/MS	4
60	Xác định hàm lượng vitamin K2 (MK-4 và MK-7) bằng LC-MS/MS	4
61	Xác định đồng thời vitamin K1, K2 bằng LC-MS/MS	4
62	Xác định hàm lượng beta-carotein bằng LC-MS/MS	4
VI	Xác định hàm lượng phụ gia thực phẩm	
63	Xác định hàm lượng aspartam bằng HPLC	3
64	Xác định hàm lượng acesulfame K bằng HPLC	3
65	Xác định hàm lượng saccharin bằng HPLC	3
66	Xác định hàm lượng benzoat bằng HPLC	3
67	Xác định hàm lượng sorbat bằng HPLC	3
68	Xác định đồng thời Aspartam, acesulfam K, saccharin, benzoat, sorbat bằng HPLC	4
69	Xác định phẩm màu thực phẩm bằng HPLC	4
70	Xác định hàm lượng cyclamat bằng HPLC	3
71	Đào tạo sử dụng test kiểm tra nhanh an toàn thực phẩm	1
72	Phân tích các chất điều vị: Mononatri glutamat, Guanosin 5'-monophosphat (GMP) và Inosin 5'-monophosphat (IMP) trong thực phẩm bằng HPLC	4
73	Phân tích chất chống oxy hóa (BHA, BHT, TBHQ) trong thực phẩm bằng GC-MS và HPLC	3
74	Phân tích xơ tổng số, xơ tan và xơ không tan trong thực phẩm/thực phẩm chức năng/ thức ăn chăn nuôi bằng phương pháp enzym-khối lượng	3
VII	Xác định hàm lượng kim loại và anion trong thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nước, bao bì tiếp xúc với thực phẩm	
75	Phân tích kim loại Chì và Cadmi trong thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng GF-AAS	3
76	Phân tích kim loại Arsenic trong thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng HVG-AAS	3
77	Phân tích kim loại Thủy ngân trong thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng CV-AAS	3
78	Phân tích kim loại Chì, Cadmi, Arsenic, Thủy ngân trong thực phẩm và thực phẩm bảo vệ sức khỏe bằng AAS	5
79	Phân tích đồng thời một số kim loại (Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Cu, Mn, Cr, Se,..) trong nước ăn uống và thực phẩm bằng ICP-MS hoặc ICP-OES	4

80	Phân tích đồng thời một số khoáng chất (Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn) trong thực phẩm bằng ICP-OES hoặc ICP-MS	4
81	Xác định hàm lượng hàn the trong thực phẩm bằng ICP-OES	3
82	Phân tích một số chỉ tiêu hóa lý cơ bản trong nước (độ cứng tính theo CaCO ₃ , clo dư tự do, monocloramin, tổng chất rắn hòa tan, chỉ số pecmanganat, clorid)	4
83	Phân tích một số anion và cation (nitrat, nitrit, sulfate, amoni) trong nước bằng phương pháp UV-Vis	4
84	Phân tích một số anion (fluorid, clorid, nitrat, nitrit, sulfate, phosphate) trong nước bằng phương pháp sắc ký ion (IC)	3
85	Thử giới hạn tổng hàm lượng kim loại nặng (tính theo chì) trong phụ gia và nguyên liệu thực phẩm	2
86	Phân tích Chì, Cadmi trong bao bì tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	4
87	Các kỹ thuật chuẩn bị mẫu phân tích và hướng dẫn kiểm soát môi trường phân tích kim loại nặng	3
88	Lý thuyết chung về phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử và hướng dẫn kiểm tra, bảo trì cơ bản thiết bị AAS	2
VIII	Xác định chỉ tiêu Hóa lý trong sản phẩm đồ uống có cồn	
89	Xác định chỉ tiêu Hoá lý của các sản phẩm đồ uống có cồn (hàm lượng etanol, methanol, acetaldehyde, rượu bậc cao, ethyl acetate, diacetyl, furfurol)	4
IX	Xác định hóa chất bảo vệ thực vật trong thực phẩm	
90	Xác định hóa chất bảo vệ thực vật trong thực phẩm	4
91	Xác định hóa chất bảo vệ thực vật trong nước	4
X	Xác định kháng sinh hormon trong thực phẩm	
92	Xác định hormone nhóm beta-agonist trong thực phẩm	4
93	Xác định kháng sinh nhóm phenicol trong thực phẩm	4
94	Xác định kháng sinh nhóm tetracycline trong thực phẩm	4
95	Xác định kháng sinh nhóm aminoglycosides trong thực phẩm	4
96	Đào tạo kỹ thuật phân tích kháng sinh nhóm sulfonamides trong thịt	4
97	Đào tạo kỹ thuật phân tích một số chất nhóm beta 2-agonists trong thịt	4
98	Đào tạo kỹ thuật phân tích malachite green và leucomalachite green trong thủy sản	4
99	Đào tạo kỹ thuật phân tích kháng sinh nhóm fluoroquinolones trong thịt	4
100	Đào tạo kỹ thuật phân tích các chất chuyển hóa nhóm nitrofurantoin trong thủy sản	4

XI	Xác định độc tố vi nấm trong thực phẩm	
101	Xác định độc tố vi nấm Fumonisin trong thực phẩm	4
102	Xác định độc tố vi nấm Zearalenone trong thực phẩm	4
103	Xác định độc tố vi nấm Deoxynivalenol trong thực phẩm	4
104	Xác định độc tố vi nấm Aflatoxin B1,B2,G1,G2 trong thực phẩm	4
105	Xác định độc tố vi nấm Ochratoxin A trong thực phẩm	4
XII	Xây dựng và áp dụng Hệ thống quản lý phòng thí nghiệm	
106	Xây dựng PTN phù hợp theo yêu cầu TCVN ISO/IEC 17025	4
107	Nhận thức về TCVN ISO/IEC 17025	1
108	Xây dựng tài liệu hệ thống quản lý PTN	1
109	Đánh giá nội bộ PTN	3
110	Kỹ năng cán bộ quản lý PTN	2
111	Đảm bảo giá trị sử dụng của kết quả thử nghiệm	3
112	Quản lý rủi ro PTN	2
113	Hướng dẫn thẩm định và xác định độ không đảm bảo đo của phương pháp hóa học	3
XIII	Hệ thống Quản lý Chất lượng theo tiêu chuẩn ISO/IEC 22000:2018	
114	Nhận thức về ISO 22000	2
115	Xây dựng tài liệu hệ thống quản lý ATTP theo ISO 22000	2
116	Đánh giá nội bộ theo ISO 22000	2
XIV	Kiểm tra, hiệu chuẩn và bảo dưỡng thiết bị trong phòng thí nghiệm	
117	Kiểm tra, hiệu chuẩn cân phân tích, cân kỹ thuật	3
118	Hiệu chuẩn các tủ nhiệt trong PTN (tủ đông, tủ lạnh, tủ ẩm, tủ sấy, lò nung...)	4
119	Kiểm tra dụng cụ đo thể tích thí nghiệm (pipet thủy tinh, micropipet, buret, dispenser)	3
120	Bảo trì, kiểm tra/hiệu chuẩn thiết bị sắc ký khí	4
121	Bảo trì, kiểm tra/hiệu chuẩn thiết bị sắc ký lỏng	4

