

BỘ CÔNG THƯƠNG

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 282 /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày 04 tháng 3 năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ
quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm; Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 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 98/2017/NĐ-CP ngày 18 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ; Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 20/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 01 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế - Bộ Công Thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

Căn cứ Thông tư số 43/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương;

Xét đăng ký của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (Địa chỉ kiểm nghiệm: Số 65 Phạm Thận Duật, Phường Mai Dịch, Quận Cầu Giấy, Thành phố Hà Nội) thực hiện kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này (Phụ lục).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: 15/2022/BCT-KNTP

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực ba (03) năm, kể từ ngày ký.

Điều 3. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

Điều 4. Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ, Viện trưởng Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. / *TM*

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, anhhv.

**TUQ. BỘ TRƯỞNG
VỤ TRƯỞNG
VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ**



Trần Việt Hòa
Trần Việt Hòa

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH
(Kèm theo Quyết định số: **282** /QĐ-BCT ngày **4** tháng **3** năm 2022)

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
I	Hóa lý			
1	Bia	Độ axit	TCVN 5564:2009 NIFC.02.M.08	-
2		Xác định Nitơ tổng số	TCVN 12319-1:2018 NIFC.02.M.03	-
3	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	Hàm lượng axit tổng số (tính theo axit axetic)	TCVN 8012:2009; NIFC.02.M.08	-
4	Rượu vang	Độ axit dễ bay hơi	TCVN 12087:2017 NIFC.02.M.08	-
5		Xác định độ Acid tổng số	TCVN 12086:2017 NIFC.02.M.08	-
6		Xác định hàm lượng chất khô tổng số Phương pháp khối lượng	TCVN 12082:2017 NIFC.02.M.02	-
7	Kẹo	Xác định độ ẩm	TCVN 4069:2009	-
8		Xác định hàm lượng tro tổng số	TCVN 4070:2009	-
9	Sữa bột, Bột, tinh bột (độ ẩm < 20%)	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm	NIFC.02.M.01	-
10	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số Phương pháp chuẩn độ	NIFC.02.M.10 (TCVN 6641:2000)	3,3 mg/L
11		Xác định một số đường: glucose, fructose, saccharose, lactose Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.13	50 mg/100mL/ 100g

th

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
12	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng một số phẩm màu: Sunset Yellow, Tartrazine, Amaranth, Ponceau 4R, Brilliant blue, Fast green, Allura red, Erythrosine, Carmoisine, Indigo carmine, Quinolin yellow, Chocolate brown, Brown HT, Carmine Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.26	1 mg/kg/L
13		Xác định hàm lượng chất bảo quản (acid benzoic hoặc muối benzoat, acid sorbic hoặc muối sorbat) và đường hóa học (saccharin, aspartam, acesulfam K) Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.25	Aspartam, Acesulfam K, Saccharin, Acid benzoic hoặc muối Benzoat: 33 mg/kg/L, Acid sorbic hoặc muối Sorbat: 7 mg/kg/L
14		Xác định hàm lượng Cyclamat Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.38 (Ref. TCVN 8472:2010)	120 mg/kg/L
15		Xác định Độ ẩm Phương pháp khối lượng	NIFC.02.M.02 TCVN 7879:2008 TCVN 4415:1987	-
16		Xác định hàm lượng Protein Phương pháp Kjeldahl	NIFC.02.M.03	-
17	Xác định hàm lượng Lipid Phương pháp Soxhlet	NIFC.02.M.04	-	
18	Xác định hàm lượng Tro Phương pháp khối lượng	NIFC.02.M.05	-	
19	Xác định hàm lượng Carbohydrate Phương pháp trừ và tính năng lượng	NIFC.02.M.06 (Ref: AOAC 986.25)	-	

1/11

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
20	vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế	NIFC.02.M.07	-
21		Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ hàng số Lane và Eynon	NIFC.02.M.11	-
22		Xác định hàm lượng Vitamin C tổng số Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.14 (Ref: AOAC 2012.22 TCVN 8977:2011)	6,5 mg/kg/L
23	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế	NIFC.02.M.08	-
24	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Xơ thô	NIFC.02.M.09 (Ref. TCVN 5103:1990)	-
25		Hàm lượng Xơ tổng số, Xơ hòa tan và Xơ không hòa tan bằng phương pháp enzyme - khối lượng	TCVN 9050:2012	-
26		Xác định hàm lượng một số Vitamin nhóm B (6 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9) Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.15	Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B6: 1,7 mg/kg/L Vitamin B3, Vitamin B5: 8,3 mg/kg/L Vitamin B9: 0,3 mg/kg/L
27		Xác định hàm lượng Vitamin B1 Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.16 Ref: TCVN 5164:2018	43,5 µg/100g
28		Xác định hàm lượng Vitamin B2 Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.17 Ref: TCVN 8975:2018	32,7 µg/100g
29		Xác định hàm lượng Vitamin B5 Phương pháp LC-MS/MS	AOAC 2012.16	Khoảng đo: (0,01-1) mg/g/mL

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
30	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Acid folic và folate tổng Phương pháp LC-MS/MS	AOAC 2013.13	0,87 µg/100g/100mL
31		Xác định hàm lượng Vitamin A, E, D3 Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.21	Vitamin A: 3 µg/100g/100mL Vitamin E: 0,06 mg/100g/100mL Vitamin D3: 0,3 µg/100g/100mL
32		Xác định hàm lượng β-Carotene Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.22 (Ref. AOAC 2005.07)	10 µg/100g/100mL
33		Xác định hàm lượng Vitamin K1, K2 Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.02.M.23 (Ref. TCVN 8974:2011)	Dạng lỏng: Vitamin K1: 2 µg/L Vitamin K2: 0,22 µg/L Dạng bột: Vitamin K1: 20 µg/kg/L Vitamin K2: 1,2 µg/kg/L Dạng dầu: 40 µg/kg/L
34		Xác định hàm lượng Ascorbyl palmitat Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.33	Dạng lỏng: 4 mg/100g, dạng dầu: 1,1 mg/100g
35		Xác định hàm lượng Ascorbyl glucoside Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.34	2,0 mg/100g
36		Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng số Phương pháp UV-Vis	AOAC 2005.02	(0,1~10) %
37	Nước giải khát; Sữa chế biến;	Xác định hàm lượng một số chất điều vị (I, G). Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.36	10 mg/kg

bt

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
38	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định tính nhanh và định lượng Formaldehyde Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.29	1 mg/kg
39	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng acid hữu cơ và dạng muối tương ứng: acid formic và muối format, acid acetic và muối acetat, acid propionic và muối propionat, acid butyric và muối butyrat, acid citric và muối citrat, acid lactic và muối lactat, acid oxalic và muối oxalat Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.32	25 mg/kg/L cho mỗi chất
40	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định độ pH	TCVN 10035:2013 NIFC.05.M.196	-
41		Độ Brix (chất rắn hòa tan), chỉ số khúc xạ	NIFC.05.M.203	-
42		Tỷ trọng và khối lượng riêng	NIFC.05.M.197 TCVN 7028:2009 TCVN 7597:2018	-
43	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.27 (Ref: TCVN 9744:2013, TCVN 9723:2013)	3,2 mg/kg/L
44		Xác định hàm lượng Inositol Phương pháp HPAEC-PAD	NIFC.02.M.47	1 mg/kg/L
45		Xác định chỉ số peroxide	NIFC.02.M.81	-
46	Sữa chế biến, Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng BHT, BHA, TBHQ Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.49	20 mg/kg/L
47	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế	NIFC.02.M.08 TCVN 8079:2009 TCVN 6843:2001 TCVN 6509:2013	-

lbt

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
48	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng chất khô tổng số	TCVN 8082:2013	-
49		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô Phương pháp Kjeldahl	TCVN 8099-1:2015	-
50		Xác định hàm lượng chất béo	TCVN 6508:2011 AOAC 989.05	-
51		Xác định hàm lượng chất béo. Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (Phương pháp chuẩn)	TCVN 6688-1,2,3:2007	-
52		Xác định hiệu quả thanh trùng	TCVN 5860:2019	-
53		Xác định hàm lượng Vitamin B12 Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	NIFC.04.M.105 (LC-MS/MS)	Sữa bột: 0,45 µg/100g Sữa lỏng: 0,1 µg/100mL
54		Xác định hàm lượng Biotin Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	NIFC.04.M.106 (LC-MS/MS)	Dạng rắn: 4,5 µg/100g Dạng lỏng: 1 µg/100mL
55		Chất béo sữa	Xác định trị số peroxide Phương pháp UV-VIS	TCVN 9967:2013
56	Dầu thực vật	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi Phương pháp khối lượng	TCVN 6120:2018	-
57		Xác định trị số axit và độ axit	TCVN 6127:2010	-
58		Xác định trị số peroxit	TCVN 6121:2018	-
59		Xác định chỉ số xà phòng hóa	TCVN 6126:2015	-
60		Xác định chỉ số iot	TCVN 6122:2015	-
61	Sản phẩm thủy phân từ tinh bột	Xác định khả năng khử và đương lượng dextrose. Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon	TCVN 10376:2014	-
62	Tinh bột và sản phẩm tinh bột	Xác định hàm lượng Hàn the (Na ₂ B ₄ O ₇ hoặc H ₃ BO ₃) Phương pháp ICP-OES	NIFC.03.M.74 (Ref. AOAC 970.33, AOAC 972.19)	30 mg/kg


STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
63	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	Pb: 0,01 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg
64	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd, As, Hg Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.01 (ICP-MS)	Pb: 0,02 mg/kg Cd: 0,01 mg/kg As: 0,02 mg/kg Hg: 0,01 mg/kg
65	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng kim loại nặng Sn, Sb, Co, Se, Cu, Mn, Cr, Ni Phương pháp ICP-MS	NIFC.03.M.45 (ICP-MS)	0,03 mg/kg mỗi chất
66	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	K, Ca, Mg: 10 mg/L Cu, Mn, Zn: 1,0 mg/L Na: 5 mg/L P: 20 mg/L Fe: 2 mg/L
67	Bột, Tinh bột	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	K, Na: 30 mg/kg Mg, P: 25 mg/kg Ca: 20 mg/kg Fe: 6 mg/kg Cu: 0,9 mg/kg Mn: 1,5 mg/kg Zn: 15 mg/kg
68	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng Na Phương pháp ICP - OES	NIFC.03.M.19 (ICP-OES)	10 mg/kg

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
69	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng K, Na, Ca, Mg, P, Cu, Fe, Zn, Mn Phương pháp ICP - OES	AOAC 2011.14	K: 6,0 mg/kg Mg, Na: 5,0 mg/kg Ca, Fe: 3,0 mg/kg P: 15 mg/kg Cu: 3,1 mg/kg Zn: 16 mg/kg
70		Xác định hàm lượng Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Zn, Mn, Cu, Mo, Cr, Se Phương pháp ICP-MS	AOAC 2015.06	Na: 25 mg/kg; K: 25 mg/kg; Ca: 25 mg/kg; Mg: 25 mg/kg; P: 25 mg/kg; Fe: 0,5 mg/kg; Zn: 0,5 mg/kg; Mn: 0,10 mg/kg; Cu: 0,10 mg/kg; Mo: 0,01 mg/kg; Cr: 0,01 mg/kg; Se: 0,01 mg/kg
71		Xác định hàm lượng Iot Phương pháp ICP-MS	NIFC.03.M.43	0,26 mg/kg
72	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (bằng nhựa) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-1:2011/BYT	0,2 µg/g
73		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-1:2011/BYT	0,02 µg/g
74		Thử thôi nhiễm kim loại nặng Phương pháp thử giới hạn	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/mL
75		Lượng KMnO ₄ sử dụng Phương pháp chuẩn độ	QCVN 12-1:2011/BYT	0,5 µg/mL
76		Thử thôi nhiễm hàm lượng Antimony Phương pháp ICP-OES	QCVN 12-1:2011/BYT	0,03 µg/mL

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
77	lý	Thử thôi nhiễm hàm lượng Germany Phương pháp ICP-OES	QCVN 12-1:2011/BYT	0,05 µg/mL
78	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (<i>bằng cao su</i>) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-2:2011/BYT	0,2 µg/g
79		Xác định hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-2:2011/BYT	0,02 µg/g
80		Thử thôi nhiễm kim loại nặng Phương pháp thử giới hạn	QCVN 12-2:2011/BYT	1,0 µg/mL
81		Thử thôi nhiễm hàm lượng Kẽm Phương pháp ICP-OES	QCVN 12-2:2011/BYT	0,05 µg/mL
82	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (<i>bằng kim loại</i>) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Thử thôi nhiễm hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-3:2011/BYT	17 µg/L
83		Thử thôi nhiễm hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-3:2011/BYT	1,7 µg/L
84		Thử thôi nhiễm hàm lượng Arsenic Phương pháp ICP-MS	QCVN 12-3:2011/BYT	1,0 µg/L
85	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (<i>bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men</i>) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Thử thôi nhiễm hàm lượng Chì Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-4:2015/BYT	17 µg/L
86		Thử thôi nhiễm hàm lượng Cadmi Phương pháp GF-AAS	QCVN 12-4:2015/BYT	1,7 µg/L

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
87	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (bằng nhựa, cao su, kim loại) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng Cặn khô trong các môi trường (ethanol 20 %, acid acetic 4 %, n-heptan, nước). Phương pháp khối lượng	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT (NIFC.04.M.088)	15 µg/mL
88		Xác định thời nhiễm Formaldehyde Phương pháp đo quang	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT (NIFC.04.M.085)	0,3 µg/mL
89		Xác định thời nhiễm Phenol Phương pháp đo quang	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT (NIFC.04.M.084)	1,0 µg/mL
90		Xác định thời nhiễm Melamine Phương pháp HPLC-UV	EN 13130-1-2004 EN 13130-27-2005 EN 24815:2011 (NIFC.04.M.083)	0,5 mg/kg
91		Xác định thời nhiễm Caprolactam Phương pháp LC-MS/MS	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.092)	0,3 µg/mL
92		Xác định Diphenyl carbonate Phương pháp HPLC	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.094)	300 µg/g
93		Xác định thời nhiễm acid lactic tổng số Phương pháp HPLC-UV	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.093)	10 µg/mL
94	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (bằng nhựa) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc	Xác định hợp chất bay hơi (styren, toluen, ethybenzen, n-propyl benzen) Phương pháp GC-MS	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.087)	1 mg/g
95		Xác định thời nhiễm Bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	QCVN 12-1:2011/BYT	1 µg/mL

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
96	lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định Cresyl phosphate trong bao bì nhựa chứa thực phẩm Phương pháp HPLC	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.091)	0,3 µg/g
97		Xác định các hợp chất Dibutyl thiếc trong nhựa PVC Phương pháp GC-MS	QCVN 12-1:2011/BYT (NIFC.04.M.090)	1,0 µg/g
98		Xác định Vinyliden clorid Phương pháp GC-MS	QCVN 12-1:2011/BYT	1,0 µg/g
99		Xác định amin (triethylamin và tributylamin) Phương pháp GC-MS	QCVN 12-1:2011/BYT	0,2 µg/g
100		Xác định Vinyl clorid Phương pháp GC-FID	QCVN 12-1:2011/BYT	0,1 µg/g
101		Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp HPLC	QCVN 12-1:2011/BYT	100 µg/g
102		Xác định thời nhiễm Methyl methacrylate Phương pháp GC-FID	QCVN 12-1:2011/BYT	5,0 µg/g
103	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (bằng kim loại) trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định thời nhiễm Epichlorohyryn Phương pháp GC-MS	QCVN 12-3:2011/BYT	0,1 µg/mL
104	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng beta-agonist: Clenbuterol. Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.015	1 µg/kg
105		Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật: 2,4-D, Abamectin, Acephate, Aldicarb, Aminopyralid, Amitraz, Bentazon, Bifenazat, Bifenthrin, Bitertanol, Carbendazim, Carbosulfan, Clormequat, Clorpropham,	NIFC.04.M.023	0,3 – 50 µg/kg

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
		Clorpyrifos, Clorpyrifos-methyl, Clethodim, Clofentezin, Cyhexatin, Cyprodinil, Cyromazin, Diclorvos, Difenconazol, Dimethenamid-p, Dimethipin (thiram), Dimethoat, Dimethomorph, Disulfoton, Dithiocarbamat, Ethephon, Ethoprophos, Fenamiphos, Fenbuconazol, Fenbutatin oxid, Fenpropimorph, Fipronil, Fludioxonil, Flutolanil, Glufosinat-amoni, Imidacloprid, Indoxacarb, Lindan, Methamidophos, Methidathion, Methomyl, Methoxyfenozid, Myclobutanil, Novaluron, Oxamyl, Oxydemeton-methyl, Penconazol, Pirimicarb, Pirimiphos-methyl, Procloraz, Profenofos, Propamocarb, Propiconazol, Pyraclostrobin, Pyrimethanil, Quinoxifen, Spinosad, Tebufenozid, Terbufos, Thiacloprid, Triadimefon, Triadimenol, Trifloxystrobin, Vinclozolin, Clordan, Diazinon, Dicofol, Diflubenzuron, Diphenylamin, Famoxadin, Fenhexamid, Fenpropathrin, Fenpyroximat, Fenvalerat, Flumethrin, Flusilazol, Heptaclor, Methopren, Phorat, Piperonyl butoxide, Propargit Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS		
106	Sữa chế biến	Xác định đa dư lượng kháng sinh, hormone:	NIFC.04.M.010	Dexamethasone: 

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
		Azithromycin, erythromycin, roxithromyxin, spiramycin, Tylosin, Lincomycin, Penicillin G, Procaine Penicillin G, Sulfacetamide, sulfisomidine, sulfathiazole, sulfadiazine, sulfaguanidine, sulfapyridine, sulfamerazine, sulfamethoxazole, sulfameter, sulfamethoxypyridazine, sulfisoxazole, sulfadimethoxine, sulfachloropyridazine, sulfamonomethoxine, dexamethasone, albendazole, fenbendazole, flubendazole, oxfendazole, febantel, ceftiofur, sulfadimidine, thiabendazole, Imidocarb, Isometamidium, Diminazen, Doramectin, Eprinomectin, Ivermectin, Pirlimycin, Spectinomycin Phương pháp LC-MS/MS		0,15 µg/kg Penicillin, Procain Penicillin G: 1,5 µg/kg Monensin: 1 µg/kg Các chất còn lại: 3 µg/kg mỗi chất
107	Sữa chế biến	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Aminosit: Streptomycin, Dihidrostreptomycin, Gentamycin, Neomycin, Spectinomycin Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.003 (Ref: USDA CLG - AGON1.02, 2005)	50 µg/kg
108		Xác định kháng sinh nhóm phenicol: cloramphenicol, florfenicol Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.002	0,1 µg/kg mỗi chất
109		Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, Amoxicillin, Penicillin V, Penicillin G, Cloxacillin, Oxacillin, Benzylpenicilin/Procain benzylpenicilin Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.004	1 µg/kg mỗi chất

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
110	Sữa chế biến	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm Tetracyclin: Tetracycline, Oxytetracycline, Clotetracycline, Doxycycline Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.001 Ref. AOAC 995.09	3 µg/kg
111		Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, Ciprofloxacin, Difloxacin, Danofloxacin, Orbifloxacin, Ofloxacin Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.006	3 µg/kg mỗi chất
112		Xác định dư lượng các chất nhóm Corticoid: Dexamethasone, hydrocortison acetate, cortisone acetate, methylprednisolone, prednisolone, prednisone Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.016	Dexamethasone: 0,15 µg/kg Hydrocortison acetat, prednisolone, prednisone, methylprednisolon, cortison acetat : 3 µg/kg
113	Đồ uống không cồn	Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật: Piperonyl butoxid, Propargit, 2-phenylphenol, Carbaryl, Diphenylamin, Malathion Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS	NIFC.04.M.025 (Ref. AOAC 2007.01)	0,01 mg/L mỗi chất
114	Sữa chế biến; Thạch; Nước giải khát	Xác định hàm lượng DEHP Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.061 Ref: EPA Method 606	Sữa chế biến: 0,1 mg/kg Thạch: 0,1 mg/kg Nước giải khát: 3 µg/L
115		Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.086	Sữa chế biến: 10 µg/kg Thạch: 10 µg/kg Nước giải khát: 10 µg/L

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
116	Bia	Xác định hàm lượng Ethanol Phương pháp sắc ký khí	TCVN 5562:2009 (NIFC.04.M.040)	0-20% v/v
117		Xác định hàm lượng Diacetyl Phương pháp đo quang	NIFC.04.M.041 (Ref. TCVN 6058:1995)	0,03 mg/L
118		Xác định độ đắng Phương pháp đo quang	TCVN 6059:2009 (NIFC.04.M.042)	3 BU
119		Xác định chất hòa tan ban đầu Phương pháp khối lượng	TCVN 5565:1991 (NIFC.04.M.039)	2 %
120	Cồn và đồ uống có cồn	Xác định độ cồn Phương pháp đo cồn kế	TCVN 8008:2009 (NIFC.04.M.043)	(0~100) %V
121		Xác định hàm lượng Furfurol Phương pháp đo quang	TCVN 7886:2009 (NIFC.04.M.044)	0,2 mg/L
122		Xác định hàm lượng Aldehyde Phương pháp chuẩn độ	TCVN 8009:2009 (NIFC.04.M.108)	2 mg/L
123		Xác định đồng thời hàm lượng methanol, aldehyde (theo acetaldehyde), ester (theo ethylacetate), rượu bậc cao (isobutyl alcol và isoamyl alcol) Phương pháp GC-FID	NIFC.04.M.045 (Ref: AOAC 972.10 AOAC 972.11)	Aldehyde: 1,4 mg/L Ester: 2,2 mg/L Methanol: 1,6 mg/L Isobutyl alcol và Isoamyl alcol: 1,5 mg/L
124		Nước giải khát (từ táo)	Xác định hàm lượng Patulin Phương pháp HPLC	NIFC.04.M.035 Ref. EN 14177:2003

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
125	Rượu; Nước giải khát; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Ochratoxin A Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	NIFC.04.M.033	4,5 µg/kg
126	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	NIFC.04.M.032 Ref. TCVN 6685:2000	HPLC: 0,15 µg/kg LC-MS/MS: 0,025 µg/kg
127		Xác định hàm lượng Melamine Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.04.M.058 Ref. ISO/TS 15495:2010	0,15 µg/kg
128		Xác định hàm lượng IgG Phương pháp HPLC	NIFC.04.M.104	1 mg/g
129		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 (Ref. AOAC 2018.03)	Dạng bột: 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters: 7 µg/kg Glycidyl ester: 5 µg/kg Dạng lỏng: 2-MCPD và 3-MCPD, 2-MCPD và 3-MCPD esters: 1,5 µg/kg Glycidyl ester: 0,5 µg/kg
130	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Kẹo; Mứt	Xác định Aflatoxin B1, B2, G1, G2 Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	NIFC.04.M.031 Ref. TCVN 7407:2004 và TCVN 7596:2007	HPLC: 1,5 µg/kg LC-MS/MS: 0,1 µg/kg

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
131	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Kẹo; Mứt	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	AFs: 1,5 µg/kg OTA: 1,5 µg/kg ZEA: 10 µg/kg DON: 200 µg/kg FB1: 100 µg/kg
132		Xác định Cholesterol Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.099 (Ref: AOAC 994.10)	5 mg/kg
133	Dầu thực vật; Sữa chế biến	Xác định hàm lượng acid béo - Acid béo bão hòa: MCT (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0), C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, C24:0. - Acid béo chưa bão hòa đơn: C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C20:1, C22:1, C24:1, omega 9 (C18:1, C22:1). - Acid béo chưa bão hòa đa: omega 6 (C18:2n6 (LA), C18:3n6 (GLA), C20:3n6, C20:4n6), omega 3 (C18:3n3 (ALA), C20:3n3, C20:5n3 (EPA), C22:6n3 (DHA)). - Acid béo trans: C18:1-t, C18:2-t Phương pháp GC-MS và GC- FID	NIFC.04.M.107 Ref: AOAC 996.06 AOAC 2012.13	GS-MS: Acid bão hòa: 40 mg/kg C16:0: 60 mg/kg Các chất còn lại: 20 mg/kg GC-FID: Acid bão hòa: 100 mg/kg C16:0: 150 mg/kg Các chất còn lại: 50 mg/kg
134	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng Phytosterol (campesterol, stigmaterol, beta-sitosterol) Phương pháp GC-MS	NIFC.04.M.120 (Ref. AOAC 2007.03)	15 mg/kg
135		Xác định hàm lượng Gamma Oryzanol Phương pháp UV-VIS	NIFC.05.M.213 (TCVN 12107:2017)	0,05%

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
136	Nước giải khát; Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Taurin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.186 (TCVN 8476:2010)	Dạng rắn: 60.µg/g Dạng lỏng: 5 µg/g
137		Xác định hàm lượng Lysine Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.102 (AOAC 2018.06)	10 µg/mL
138	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Furosin Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.140 (TCVN 9662:2013)	0,1 mg/L
139		Xác định hàm lượng 5-Mononucleotide Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.164 (TCVN 9515:2012)	10 µg/g
140		Xác định hàm lượng Cholin tự do và tổng số Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.195 (AOAC 2012.18)	14 µg/g
141		Xác định hàm lượng Carnitin tự do và tổng số Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.116 (AOAC 2012.17)	0,17 µg/g

Att

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
142	Sữa chế biến	Xác định tổng acid amin (Acid aspartic, Serine, Acid glutamic, Glycine, Histidine, Arginine, Threonine, Alanine, Proline, Cystine, Tyrosine, Valine, Methionine, Lysin, Isoleucin, Leucin, Phenylalanin) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.101 (AOAC 2018.06)	Acid aspartic: 7,43 mg/100g; Acid Glutamic: 7,92 mg/100g; Serin: 4,62 mg/100g; Glycine: 3,96 mg/100g; Histidine: 0,83 mg/100g; Threonine: 1,65 mg/100g; Arginine: 2,31 mg/100g; Alanine: 1,49 mg/100g; Proline: 4,46 mg/100g; Cystin: 7,43 mg/100g; Tyrosine: 3,47 mg/100g; Valine: 1,32 mg/100g; Methionine: 2,15 mg/100g; Lysine: 3,80 mg/100g; Isoleucine: 4,62 mg/100g; Leucine: 1,49 mg/100g; Phenylalanine: 1,82 mg/100g
143		Xác định hàm lượng thành phần whey protein (alpha-lactalbumin, beta-lactoglobulin) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.193 (TCVN 9660:2013)	Dạng lỏng: α-LA: 0,4 mg/mL β-LG: 0,2 mg/mL Dạng rắn: α-LA: 0,7 mg/g β-LG: 5,3 mg/g
144		Xác định hàm lượng Lactoferrin Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.156	Dạng rắn: 1,52 µg/g dạng lỏng: 0,38 µg/mL

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
145	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Lutein Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.192 (AOAC 2016.13)	Dạng rắn: 0,65 µg/g; Dạng lỏng: 0,038 µg/mL
146		Xác định hàm lượng Tryptophan Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.188 (AOAC 2017.03)	30 µg/g
147		Xác định hàm lượng Sialic acid Phương pháp LC-MS/MS	NIFC.05.M.185	Dạng rắn: 3,08 µg/g dạng lỏng: 0,62 µg/g
148		Xác định hàm lượng Fructan (FOS/Inulin) Phương pháp enzyme - quang phổ	NIFC.05.M.013 (AOAC 2016.14)	0,39 g/100g
149		Xác định hàm lượng Human milk oligosaccharide (HMOs) Phương pháp HPLC	NIFC.05.M.207	Dạng rắn: 2FL: 28,2 µg/g; LNT: 66,1 µg/g; dạng lỏng: 2FL: 10,9 µg/g; LNT: 37,8 µg/g
150	Bột, tinh bột	Xác định Ethylen oxide tổng số bằng sắc ký khí	NIFC.04.M.323	0,01 mg/kg
151		Xác định Ethylen glycol bằng LC/MS-MS	NIFC.04.M.325	1 mg/kg
152	Đồ uống đóng hộp	Xác định hàm lượng nhóm Paraben: methyl paraben, propyl paraben, isopropyl paraben, isobutyl paraben, penty-paraben, benzy paraben, pheny paraben, ethyl paraben, butyl paraben, penty1 paraben và parahydroxybenzoic acid Phương pháp HPLC	NIFC.02.M.40	3 mg/kg

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
II	Vi sinh			
1	Bia; Nước giải khát	Phát hiện và đếm khuẩn đường ruột (<i>Enterococcus faecalis/ Streptococcus faecalis</i>)	TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	1 CFU/mL
2		Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc	TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	1 CFU/mL
3	Bia, Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, Tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	FDA - BAM CHAPTER 12 (2019)	10 CFU/g 1 CFU/mL 3 MPN/mL/g
4	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, Tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Định lượng Coliform/ <i>E. coli</i> Phương pháp 3M petrifilm	AOAC 2018.13	10 CFU/g 1 CFU/mL
5	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, Tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Phương pháp phát hiện phân tử (MDA)	AOAC 2016.01	/25 g/mL
6	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	1 CFU/g 1 CFU/mL
7		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch – Phần 2: đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.	TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
8		Định lượng nấm men và 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)	1 CFU/g/mL 10 CFU/g
9		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	1 CFU/g/mL 10 CFU/g

Handwritten signature or mark.

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
10	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng nhanh nấm men nấm mốc – Phương pháp 3M petrifilm	AOAC 2014.05	10 CFU/g 1 CFU/mL
11		Định lượng vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 966.23	1 CFU/mL/g
12		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-1:2007 ISO 11290-1:2017	Không phát hiện /25mL (g)
13		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-2:2007 ISO 11290-2:2017	10 CFU/g 1 CFU/mL
14		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	1 CFU/mL/g 10 CFU/g
15		Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0 MPN/mL/g
16		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888:1999/AMD1:2003) ISO 6888:1999/AMD2:2018	10 CFU/g 1 CFU/mL
17		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)
18		Định lượng <i>P. aeruginosa</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	NIFC.06.M.20	10 CFU/g 1 CFU/mL
19		Định lượng <i>Streptococci faecalis</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	NIFC.06.M.16	10 CFU/g 1 CFU/mL
20	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017 TCVN 10780-1:2017	Không phát hiện /25mL (g)	

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
21	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	0 MPN/mL/g
22		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/mL/g
23		Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật MPN tiên tăng sinh	TCVN 5518-1:2007 (ISO 21528-1:2004) ISO 21528-1:2017	LOD: 0 MPN /g (mL) LOQ: 0,31 MPN/g (mL)
24		Định lượng Enterobacteriaceae Phương pháp đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2007) ISO 21528-2:2017	1 CFU/mL/g
25		Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
26		Định lượng vi khuẩn khử sulfit phát triển trong điều kiện kỵ khí	TCVN 7902:2008 (ISO 15213:2003)	1 CFU/mL/g
27		Phương pháp định lượng <i>Escherichiacoli</i> dương tính β -Glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl β -D-Glucuronid	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/mL/g 10 CFU/g
28		Định lượng <i>Bacillus subtilis</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	NIFC.06.M.37	10 CFU/g 1 CFU/mL
29		Định lượng vi khuẩn Lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)	1 CFU/mL/g
30		Định lượng vi khuẩn <i>Bifidus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	TCVN 9635:2013 (ISO 29981:2010)	10 CFU/g 1 CFU/mL

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
31	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)	10 CFU/g 1 CFU/mL
32		Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i> và độc tố Botulinum	AOAC 977.26 TCVN 9049:2012	/g/mL /2g/2mL
33	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> Phương pháp phát hiện phân tử (MDA)	AOAC 2016.08	/25 g/mL
34		Phát hiện Cronobacter sp. Phương pháp phát hiện phân tử (MDA)	AOAC 2018.01	/25 g/mL
35		Phát hiện độc tố tụ cầu <i>Staphylococcal Enterotoxins</i>	ISO 19020:2017	/g (mL) /2g (mL) /25g (mL)
36		Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>	ISO 22964:2017 TCVN 7850:2018	Không phát hiện / 25mL (g)
37		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6265:2007 (ISO 6611:2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
38		Định lượng Coliform Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	NIFC.06.M.02 (TCVN 6262-2:1997)	0 MPN/g/mL
39		Định lượng vi khuẩn <i>Lactobacillus spp.</i>	NIFC.06.M.97	-
40	Sữa tươi	Định lượng tế bào soma trong sữa	TCVN 6686-1,2,3:2009	100 tế bào/mL
41	Bột đậu tương và đậu tương hạt	Định lượng đậu tương biến đổi gen dòng GTS 40-3-2 Phương pháp Real time-PCR	NIFC.06.M.302	0,1%
42	Bột ngô và ngô (dạng hạt)	Định lượng biến đổi gen - TC 1507 Phương pháp RT-PCR	NIFC.06.M.324	0,1%
43	Bột; Tinh bột; Bánh; Kẹo	Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên promoter 35S Phương pháp PCR	NIFC.06.M.300 Ref: TCVN 7605:2007	LOD: 1%

STT	Lĩnh vực	Tên phép thử	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Giới hạn định lượng /Phạm vi đo
44		Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên trình tự NOS-TERMINATOR Phương pháp PCR	NIFC.06.M.301 Ref: TCVN 7605:2007	LOD: 1%
45		Phát hiện protein CP4-EPSPS trong thực phẩm biến đổi gen Phương pháp Western blot	NIFC.06.M.303	LOD: 0,1%

akt

HỮU