



TỔNG KẾT CÁC CHƯƠNG TRÌNH THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO NĂM 2022

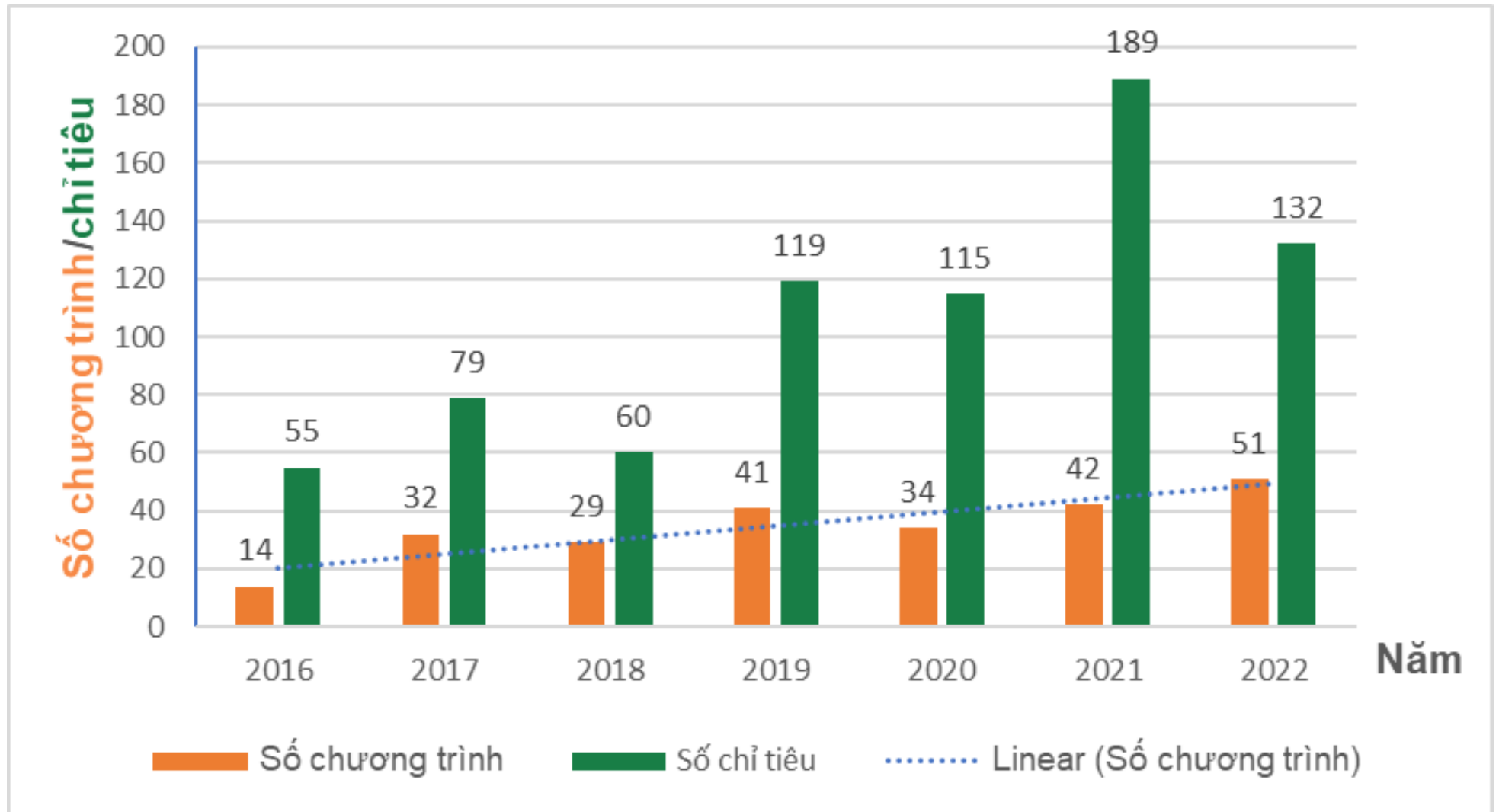


TỔNG QUAN CÁC CHƯƠNG TRÌNH THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO NĂM 2022



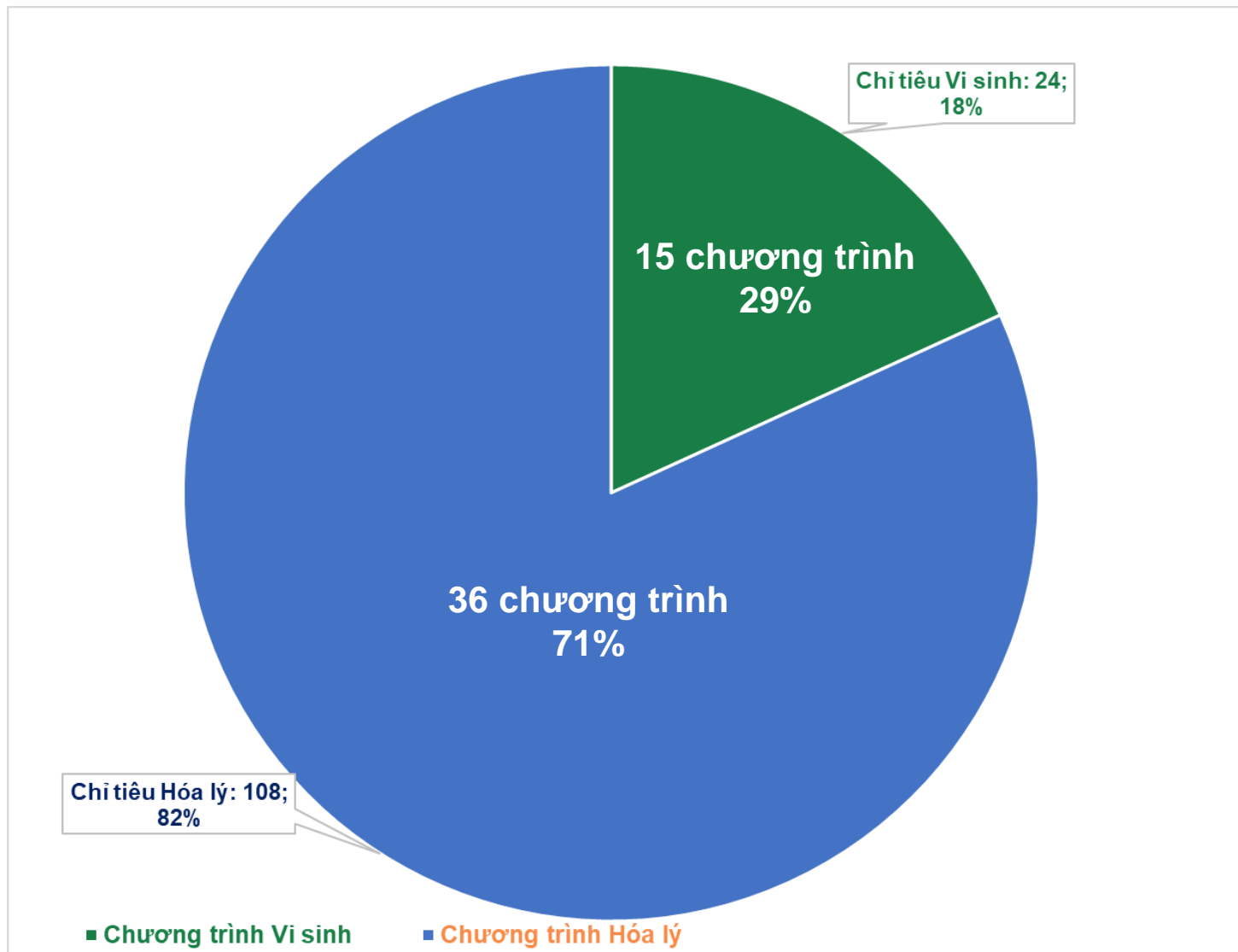
1

SỐ CHƯƠNG TRÌNH TỔ CHỨC TỪ 2016-2022



SỐ CHƯƠNG TRÌNH/CHỈ TIÊU NĂM 2022

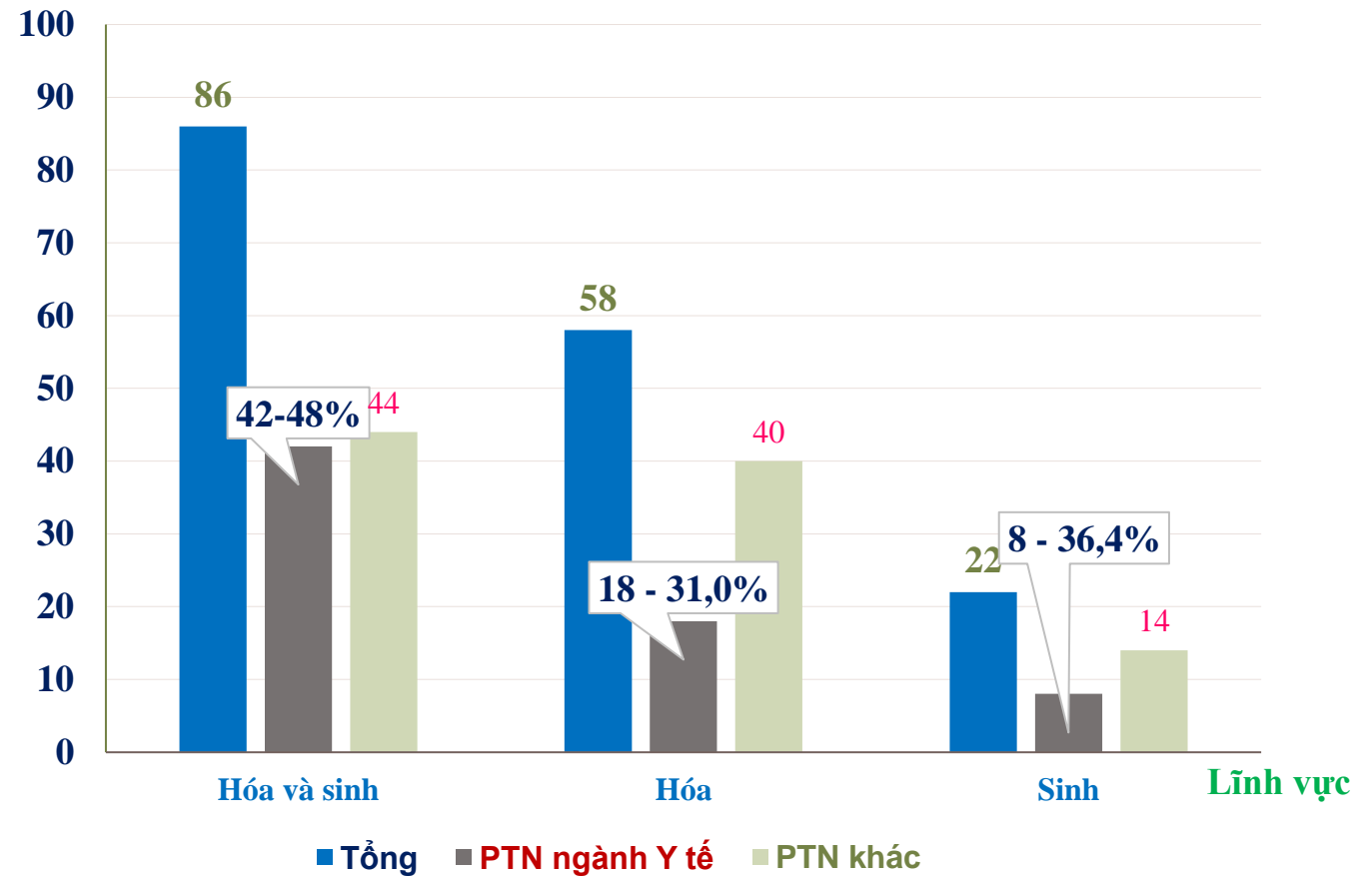
2



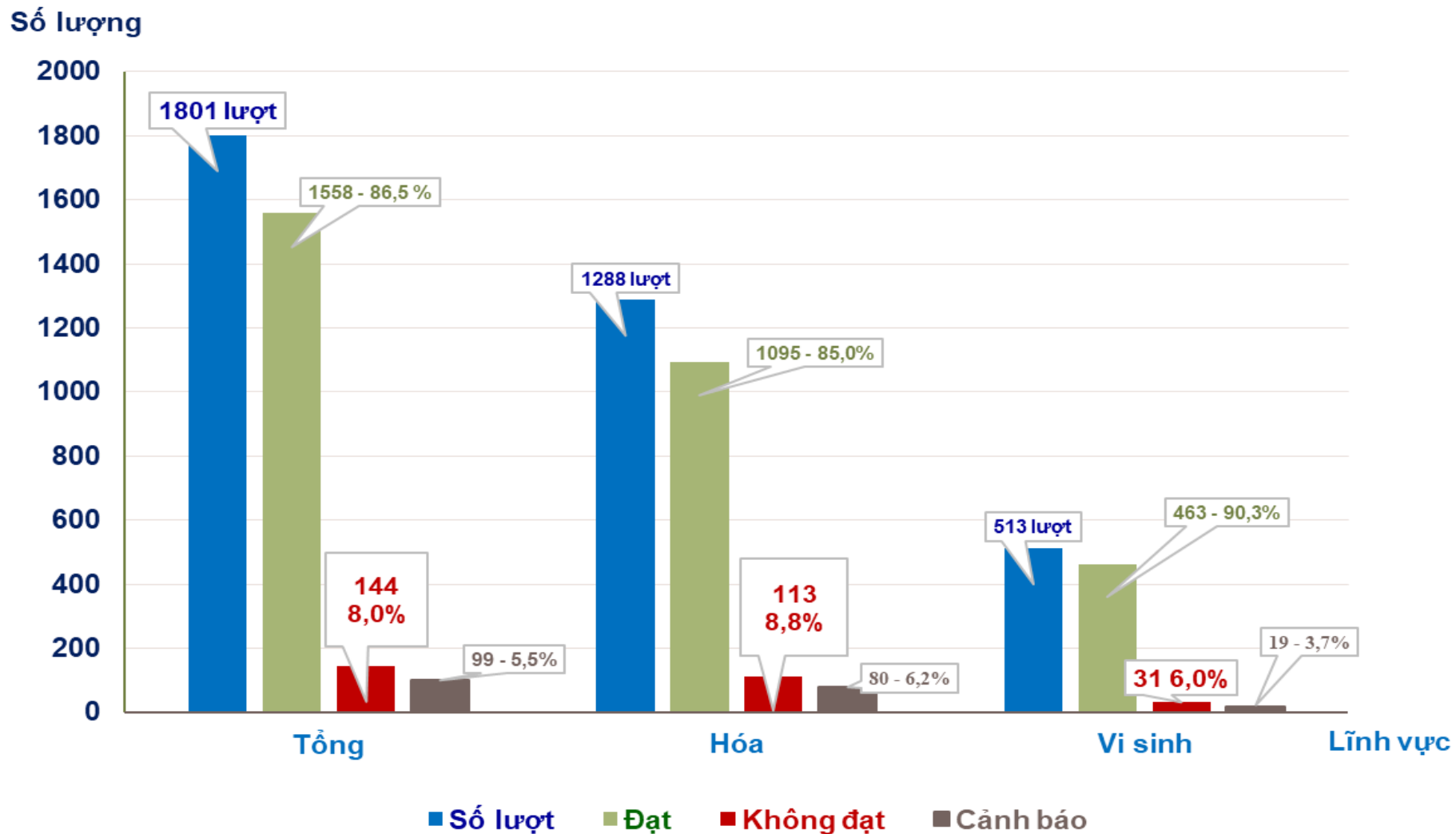
SỐ PHÒNG THÍ NGHIỆM THAM GIA

1. Nước ngoài: 01
2. Trong nước: 166
 - Ngành Y tế: 68
 - Khác: 98
3. Lĩnh vực tham gia
 - Hóa: 58
 - Sinh: 22
 - Cả Hóa và Sinh: 86

Số PTN

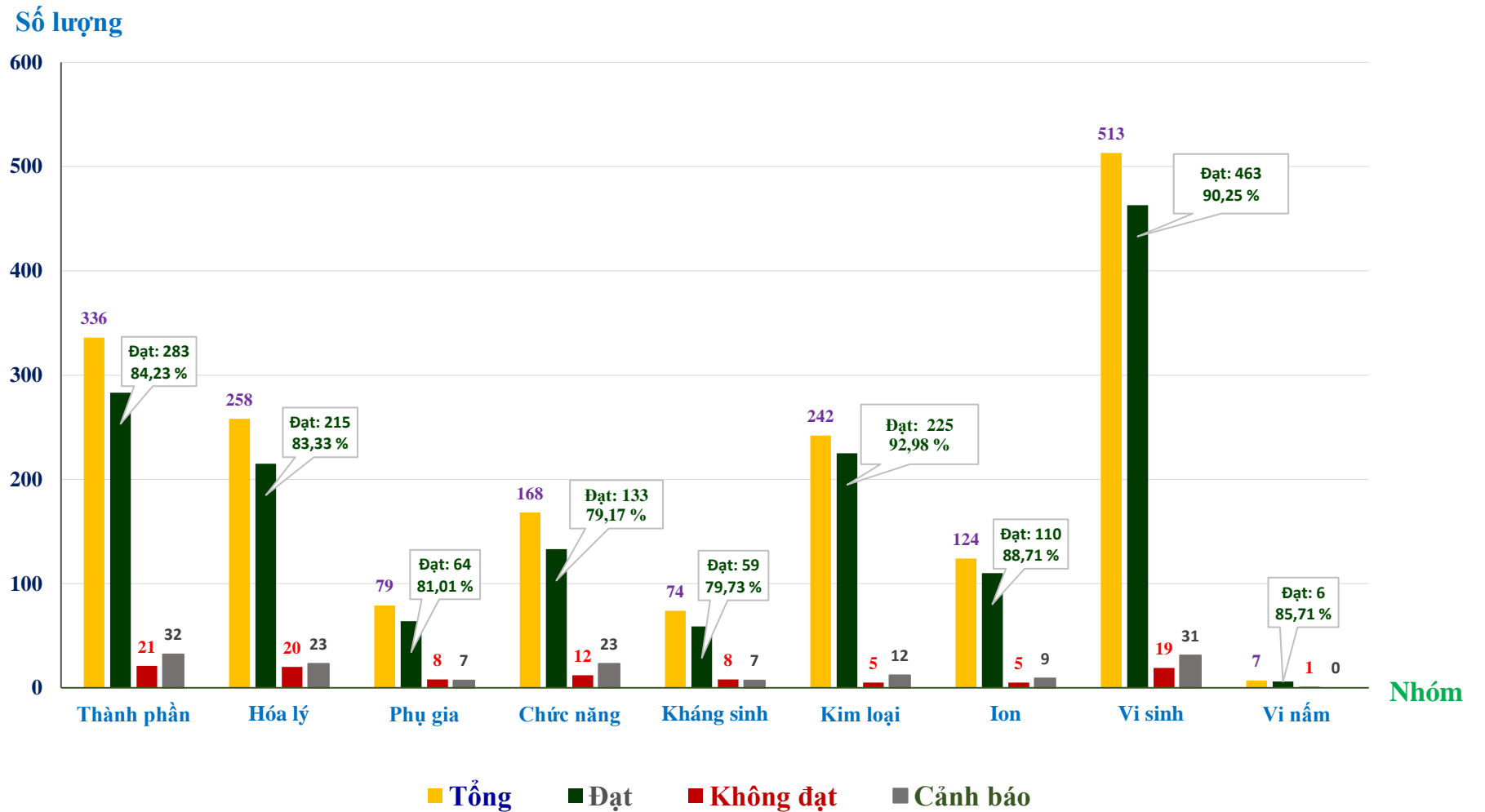


SO SÁNH CHỈ TIÊU THEO LĨNH VỰC



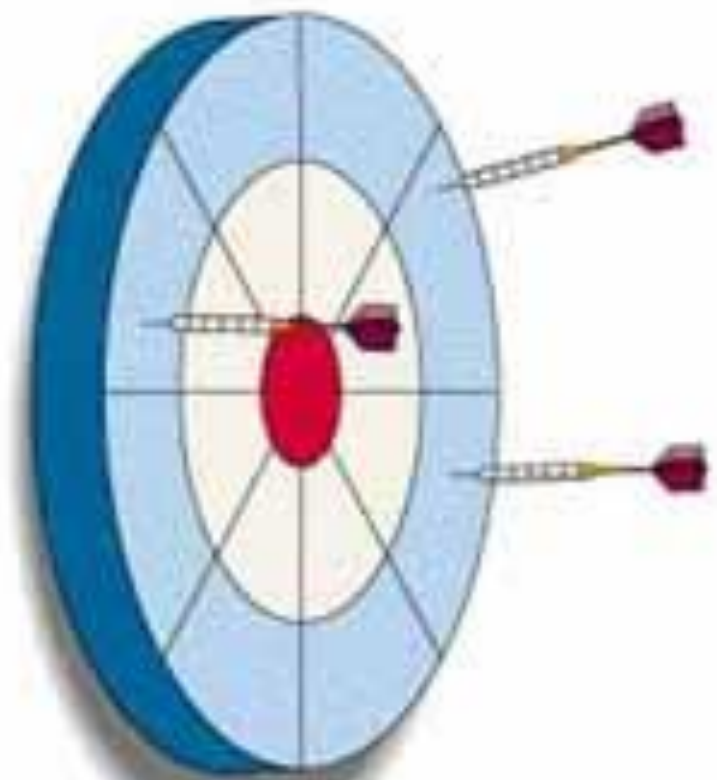
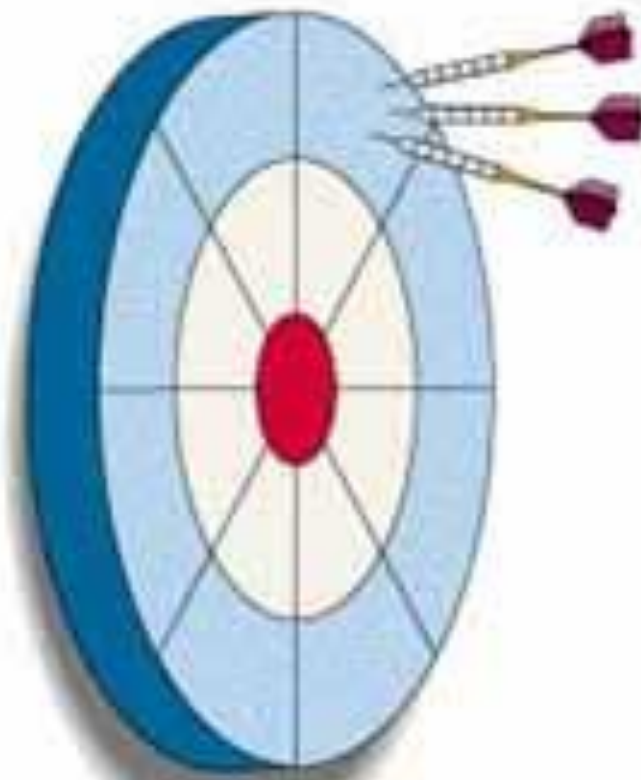
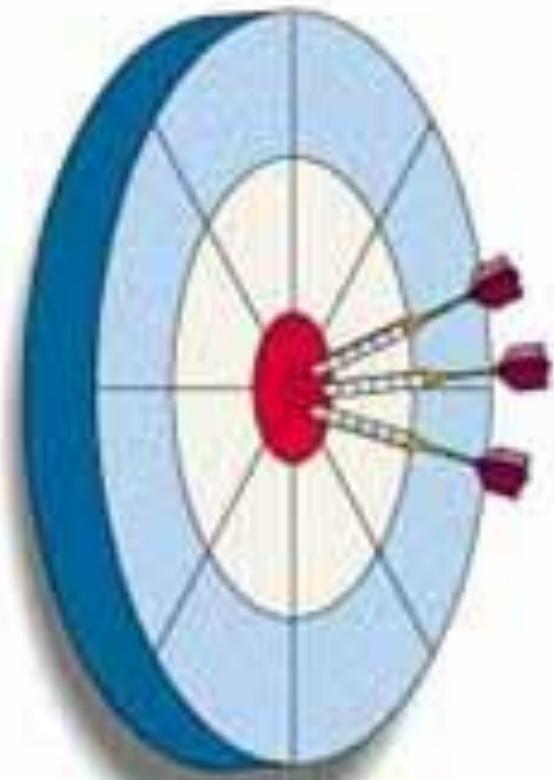
4

SỐ ĐẠT/KHÔNG ĐẠT/CẢNH BÁO THEO NHÓM



5

CÁC NGUYÊN NHÂN GÂY SAI SỐ TRONG TNTT



1

NHÂN SỰ

Đào tạo

Kỹ năng

Kinh nghiệm



- Không đồng nhất kỹ mẫu
- Mẫu đông lạnh không đưa về nhiệt độ môi trường trước khi phân tích
- Không đọc kỹ hướng dẫn xử lý mẫu do BTC cung cấp
- Tính sai, nhập dữ liệu nhầm, nhầm đơn vị, nhập nhầm kết quả giữa các mẫu
- LOD, LOQ lớn hơn giá trị thực trong mẫu

PHƯƠNG PHÁP

2

Lấy mẫu, xử lý mẫu, bảo quản

Tính toán

Phân tích



Xử lý mẫu:

- chưa phân biệt chỉ tiêu đa lượng với vi lượng
- Không bảo quản theo khuyến cáo của BTC

PHƯƠNG PHÁP

2

Lấy mẫu, xử lý mẫu, bảo quản

Tính toán

Phân tích



Phân tích:

- Chọn PP chưa phù hợp nền mẫu. Vd: mẫu thuốc PT vi sinh không pha loãng, KPH với mẫu TP
- Giải chất ức chế có thể ảnh hưởng đến nền mẫu

PHƯƠNG PHÁP

2

Lấy mẫu, xử lý mẫu, bảo quản

Tính toán

Phân tích



Tính toán:

- Tính sai
- Không quy đổi theo yêu cầu của BTC: dạng tự do, toàn phần, ... hoặc dạng acid, muối, ... hoặc quy đổi theo khối lượng tịnh/ khối lượng cả vỏ nang, theo thể tích/ khối lượng



3

phân tích mẫu trong điều kiện chưa phù hợp



- MÔI TRƯỜNG** - Vitamin B1, B2,... tránh ánh sáng
- Đo độ cồn không quy về 20 °C

- quá hạn hoặc không có thông tin
- bảo quản và sử dụng chất chuẩn chưa đúng
- không đủ độ tinh khiết, không rõ nguồn gốc xuất xứ



HÓA CHẤT, THUỐC THỬ

4

- Thiết bị không ổn định vẫn sử dụng để phân tích
- Sử dụng thiết bị KPH: vd cột sắc ký sử dụng quá cũ, khác loại
- Thiết bị không kiểm tra, bảo dưỡng, hiệu chuẩn định kỳ hoặc không trong thời hạn hiệu chuẩn có hiệu lực



5

THIẾT BỊ

Thiết bị chưa hiệu chuẩn định kỳ, chưa xác định được sai số và KĐB đo để hiệu chỉnh thiết bị. Vd: Xđ độ ẩm bằng PP sấy ở $102 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ trong 2h. Kết quả hiệu chuẩn tại $102 \text{ }^\circ\text{C}$ có sai số $-4,5 \text{ }^\circ\text{C}$ và KĐB đo $0,5 \text{ }^\circ\text{C}$

- KNV đặt ở $102 \text{ }^\circ\text{C}$ nhiệt độ thực là $97,5 \text{ }^\circ\text{C} \pm 0,5 \text{ }^\circ\text{C}$ (không đạt nhiệt độ yêu cầu của PP: $100\text{-}104 \text{ }^\circ\text{C}$).
- Sau khi hiệu chỉnh cài đặt tủ sấy về $106,5 \text{ }^\circ\text{C}$, t° đo thực trong tủ sấy là $101,7 \text{ }^\circ\text{C}$ và KĐB đo $0,5 \text{ }^\circ\text{C}$; KNV đặt tủ sấy ở $106,5 \text{ }^\circ\text{C}$, t° thực trong tủ sấy là $101,7 \text{ }^\circ\text{C} \pm 0,5 \text{ }^\circ\text{C}$ phù hợp với yêu cầu của phương pháp thử ($100 \text{ }^\circ\text{C}$ đến $104 \text{ }^\circ\text{C}$)

Sử dụng nhà cung cấp dịch vụ hiệu chuẩn không phù hợp, ảnh hưởng đến độ tin cậy của kết quả. Vd:

- Cung cấp hiệu chuẩn ngoài năng lực
- Công bố CMC khác với năng lực thực tế

Nên sử dụng nhà cung cấp dịch vụ hiệu chuẩn không chỉ biết hiệu chuẩn thiết bị mà còn hiểu về kiểm nghiệm để tư vấn về sử dụng thiết bị, xử lý sự cố và cảnh báo về kết quả

5

THIẾT BỊ



XEM XÉT KẾT QUẢ THỰC HIỆN

* Xem xét kết quả đánh giá

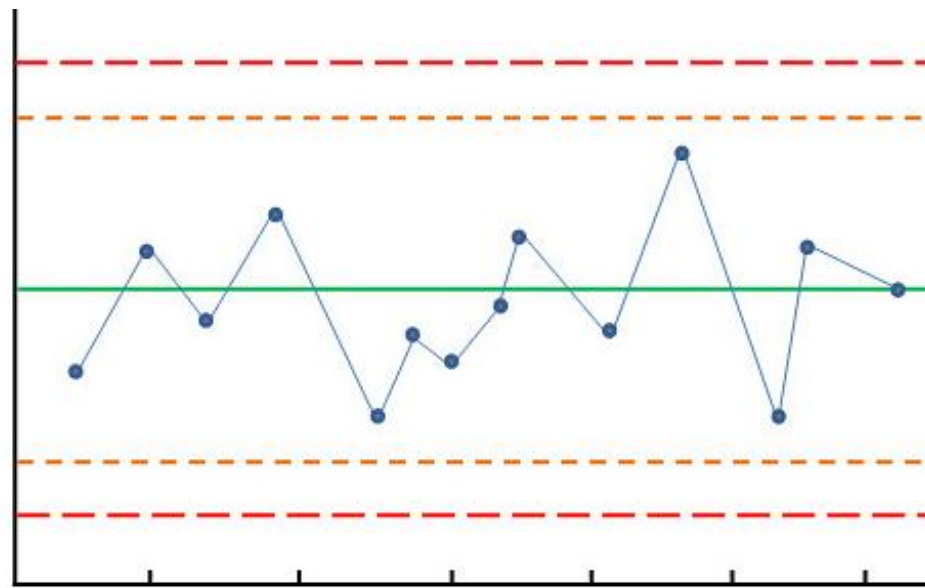
- Kết quả đạt không có nghĩa là PTN luôn làm tốt
- Kết quả của một vòng không đạt không có nghĩa là năng lực của PTN không tốt

* Các yếu tố quan trọng cần xem xét

- Toàn bộ các kết quả của chương trình
- Phương pháp thực hiện
- Các yếu tố liên quan đến mẫu
- Phân phối kết quả
- Các yếu tố của chương trình

XU HƯỚNG THỰC HIỆN

- Phân tích xu hướng giúp tìm nguyên nhân để định hướng hành động khắc phục, giải quyết rủi ro và cơ hội



YÊU CẦU ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN

- Kết quả không đạt hoặc cảnh báo
- PTN nên đưa ra tiêu chí cần phải điều tra nguyên nhân
- Điều tra nghiêm ngặt với các trường hợp: phương pháp yêu cầu nghiêm ngặt; thường xuyên không đạt; có bằng chứng sai số





CÁCH LỰA CHỌN CHƯƠNG TRÌNH THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO PHÙ HỢP



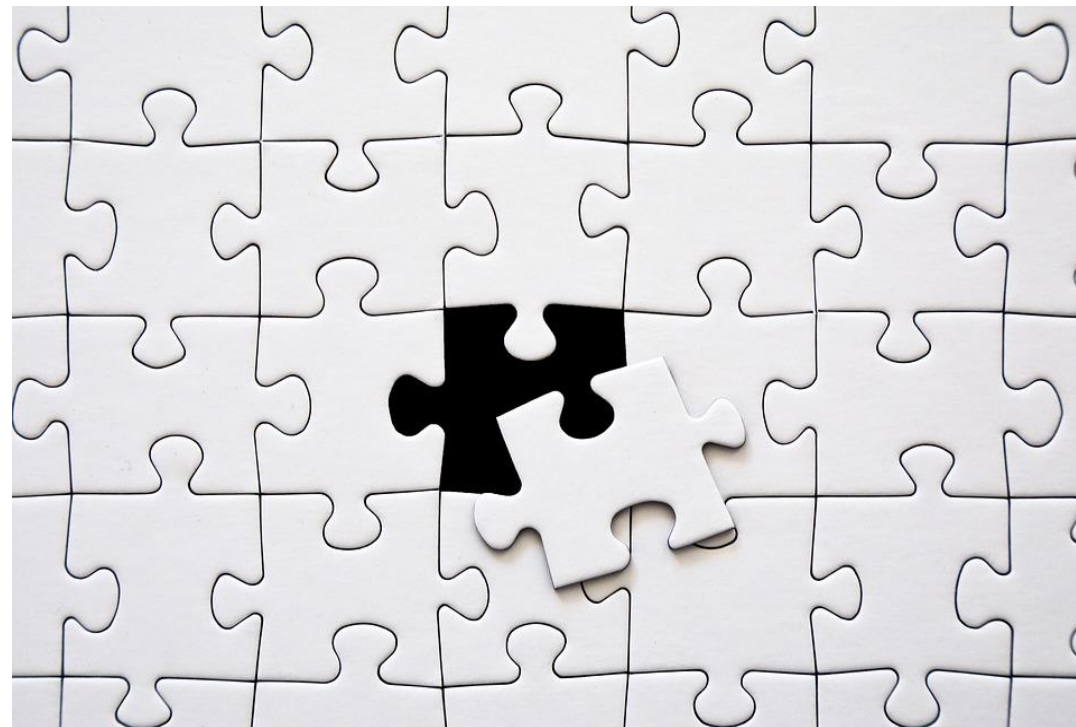
PHÙ HỢP VỚI MỤC ĐÍCH

* PTN cần xác định chương trình phù hợp

Trường hợp không sẵn có các chương trình phù hợp, tìm kiếm chương trình phù hợp nhất

* Các yếu tố cần nhắc

- Loại mẫu
- Phân phối
- Tham gia
- Kết quả
- Báo cáo
- Nhà cung cấp



CÁC YẾU TỐ CÂN NHẮC

2



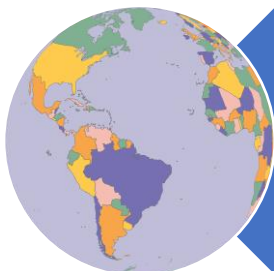
Loại mẫu

- nền mẫu (thực/mô phỏng)
- Chỉ tiêu
- Hàm lượng



Phân phối

- Thời gian phân phối
- Tần suất
- mức độ linh hoạt



PTN tham gia

- Quốc gia/quốc tế
- Ngôn ngữ
- Phương pháp



Kết quả

- Hạn trả kết quả
- Chế độ báo cáo
- Cách đánh giá thống kê



Báo cáo

- Tốc độ
- Thông tin/ngôn ngữ
- Khung báo cáo



Nhà cung cấp TNTT

- Kinh nghiệm
- Ngôn ngữ
- Phương pháp

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TTTT CUNG CẤP BỞI NIFC

3



Accredited Proficiency Testing Provider

A2LA has accredited

NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

Ha Noi Capital, VIETNAM

This accreditation covers the specific proficiency testing schemes listed on the agreed upon Scope of Accreditation. This provider is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17043: 2010 Conformity assessment - General requirements for proficiency testing. This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a quality management system.



Presented this 6th day of July 2021.

Vice President, Accreditation Services
For the Accreditation Council
Certificate Number 4254.01
Valid to July 31, 2025

For the proficiency testing schemes to which this accreditation applies, please refer to the provider's Scope of Accreditation.



SCOPE OF ACCREDITATION TO ISO/IEC 17043:2010

NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL
No. 65 Pham Thanh Duat St., Cau Giay Dist.
Hanoi, Vietnam
Le Thi Hong Hao Phone: +84 43971 6140

Valid To: July 31, 2021

In recognition of the provider has been found for Proficiency testing¹, the following programs:

No.	PT SCHEME
1.	Microbiology in water
2.	Microbiology in water
3.	Microbiology in beverages

(A2LA Cert. No. 4254.01)

5202 Presidents Court, Suite 220

No.	PT SCHEME	PROPERTIES MEASURED TYPE OF TEST RANGE OF MEASUREMENT ¹	PT ITEM: MATERIALS/ MATRIX/TYPE
46.	Chemical in functional food	<i>Glycyrrhiza Uralensis</i> qualification	Functional food
		<i>Angelica sinensis</i> qualification	
		Glucosamine	
		Adenosine, Cordycepin	
		Flavonol glycoside	
		Collagen	
		Taurin	
		Glutathione	
		Methyl sulfonyl methane (MSM)	
		Ginsenosides	
		Coenzyme Q10	
		Alpha Lipoic acid	
		Chondroitin	
		Flavonoid free (rutin, quercetin)	
		Curcuminoid	
		Sibutramine, desmethylsibutramine, phenolphthalein, didesmethylsibutramine, fenfluramine, lorcaserin content	
		Anti-diabetic substance content (metformin, phenformin, gliclazide, glibenclamide, acarbose)	
		Choline	
		Carnitin	
		Nucleotides	
Silymarin			
Isoflavones			

¹Assigned values and associated uncertainties determined via participant consensus values.

TỔ CHỨC CÁC CHƯƠNG TRÌNH TNTT 2023



86
chương trình

Hóa: 67

Sinh: 19

Thông tin chương trình:
<https://nifc.gov.vn/thu-nghiem-thanh-thao>

