

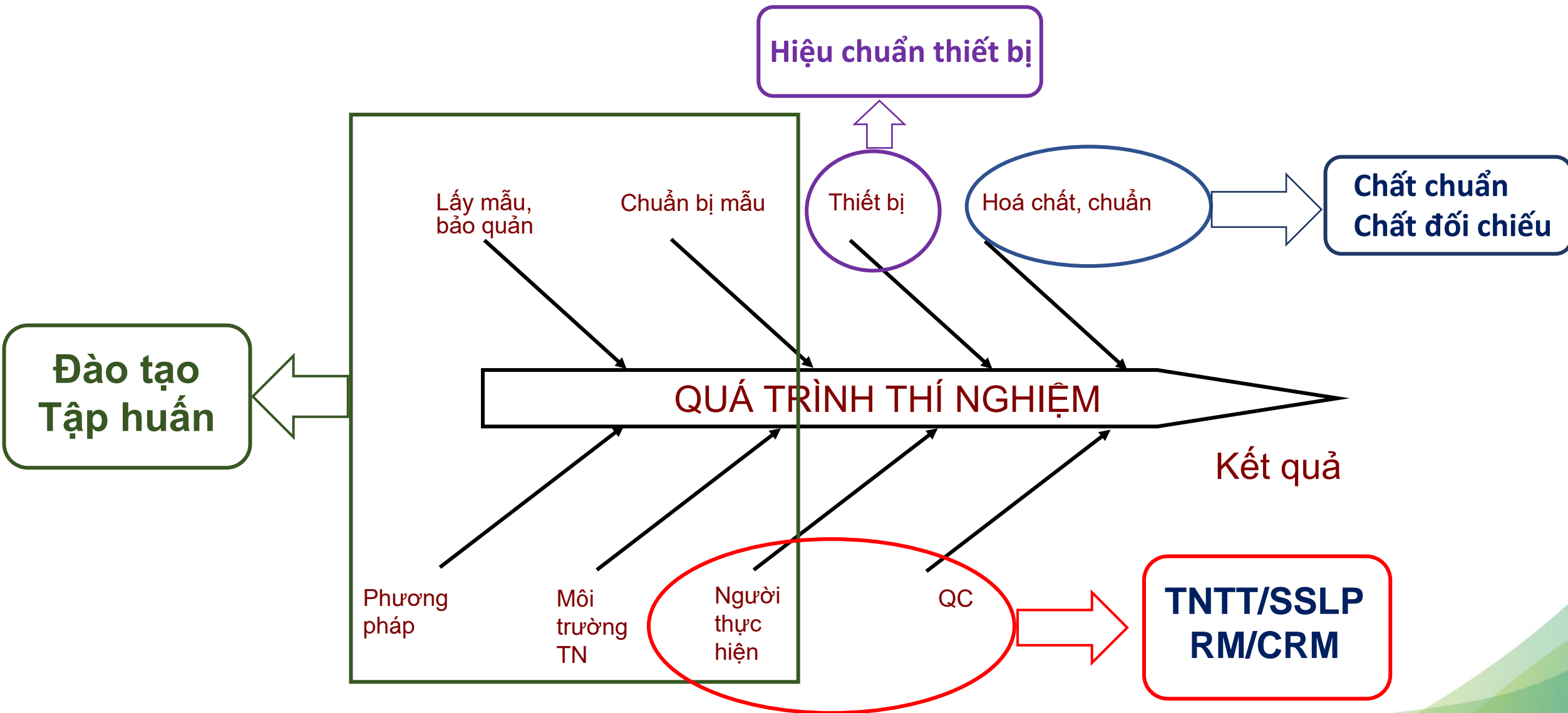


VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

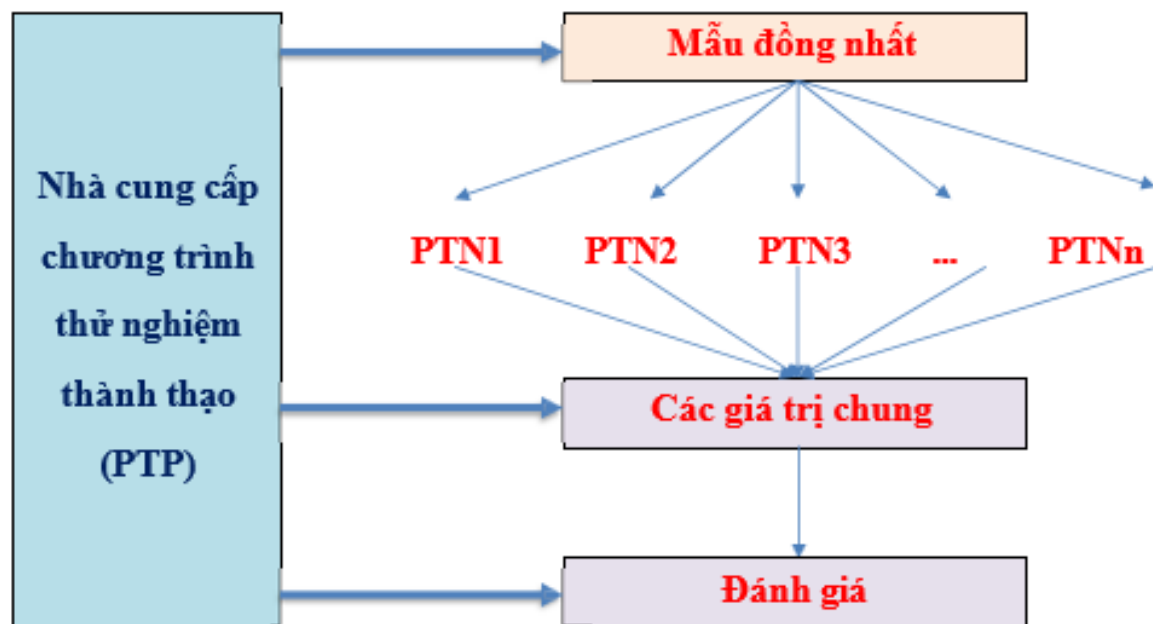
MỘT SỐ DỊCH VỤ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM CỦA NIFC

Vũ Thị Trang

DANH MỤC CÁC DỊCH VỤ



THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO/SO SÁNH LIÊN PHÒNG



- NIFC được A2LA công nhận là đơn vị cung cấp các chương trình TNTT/SSLP phù hợp với quy định của ISO/IEC 17043 với mã số 4254.01

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TNTT NIFC CUNG CẤP



Thực phẩm

- Thành phần đa lượng thực phẩm: độ ẩm, tro, protein, lipid, NaCl, đường
- Thành phần vi lượng thực phẩm: vitamin, acid amin, khoáng chất
- Phụ gia thực phẩm: chất tạo ngọt, chất bảo quản, phẩm màu



Nước

- Kim loại nặng: Pb, Cd, As, Hg,...
- Anion: Nitrat, nitrit, Chlor, Flor, Sulfat...



Thực phẩm chức năng

- Hoạt chất trong TPCN: ALA, Curcumin, Flavonol glycoside, Rutin, Taurin, Glucosamin
- Chất cấm: cường dương, giảm cân...



Thức ăn chăn nuôi

- Các chất tồn dư: HCBVTV, kháng sinh, hormon, tăng trưởng
- Độc tố: độc tố vi nấm (AF, patulin, Orchratoxin)

<https://nifc.gov.vn/thu-nghiem-thanh-thao>

TNTT QUÝ 2 - 2023



TT No.	Nền mẫu Matrix	Chỉ tiêu thử nghiệm Test parameters	Thời gian gửi mẫu dự kiến Estimation time for dispatching	Phí tham gia Participation fee
I	Nước/Đồ uống/Rượu/Bia/Cồn			
1	Nước uống đóng chai	Kim loại nặng: Pb, Cd, As, Hg, Sn, Sb, Cu, Fe, Zn, Cr, Se	Tháng 4/2023	2,500,000
2	Cồn, dung dịch sát khuẩn	Methanol, Ethanol, Isopropanol	Tháng 4/2023	2,000,000
3	Nước uống đóng chai	Anion: F ⁻ , Cl ⁻ , Br ⁻ , NO ₂ ⁻ , NO ₃ ⁻ , SO ₄ ²⁻	Tháng 4/2023	2,000,000
4	Nước sạch	Anion: Fluorid (F ⁻), Nitrat (NO ₃ ⁻ tính theo N), Nitrit (NO ₂ ⁻ tính theo N), Chloride (Cl ⁻), Sunphat (SO ₄ ²⁻), Amoni (NH ₃ và NH ₄ ⁺ tính theo N)	Tháng 5/2023	2,000,000
5	Rượu mạnh	Độ cồn, methanol, ester, aldehyd, Furfural, Rượu bậc cao (Theo Metyl-2-propanol-1)	Tháng 6/2023	2,000,000
6	Rượu vang	Ethanol, methanol	Tháng 6/2023	2,500,000
7	Bia	Hóa lý: Ethanol, Diacetyl, Độ đắng, acid, hàm lượng chất hòa tan ban đầu	Tháng 6/2023	2,500,000

TNTT QUÝ 2 - 2023



II Sữa/Sản phẩm dinh dưỡng công thức				
8	Sữa dạng lỏng	Hóa lý: pH, Tỷ trọng, Tro tổng số, Chất khô tổng số, protein, lipid, Độ acid	Tháng 4/2023	3,000,000
9	Sữa bột	Hóa lý: Độ ẩm, Protein, Lipid, Đường tổng, Tro tổng số	Tháng 5/2023	2,500,000
10	Sữa dạng lỏng	Kháng sinh nhóm Tetracycline: Tetracycline, Chlortetracycline, Oxytetracycline	Tháng 6/2023	3,000,000
11	Sản phẩm dinh dưỡng công thức	Vitamin: A, C, D, E	Tháng 6/2023	3,000,000
III Thức ăn chăn nuôi				
12	Thức ăn chăn nuôi	Hóa lý: Độ ẩm, Tro tổng số, Protein, Lipid, Canxi, Phospho	Tháng 4/2023	2,500,000
13	Thức ăn chăn nuôi	Melamine	Tháng 4/2023	3,000,000
IV Thực phẩm chức năng/ thực phẩm bảo vệ sức khỏe				
14	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Lysine	Tháng 4/2023	2,500,000
15	Thực phẩm chức năng	Silymarin	Tháng 5/2023	2,500,000
16	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Kim loại nặng: Pb, Cd, As, Hg	Tháng 6/2023	3,000,000

TNTT QUÝ 2 - 2023



V	Thịt và sản phẩm thịt/ Thủy sản và sản phẩm thủy sản			
17	Thịt và sản phẩm thịt	Kim loại: Pb, Cd, As, Hg	Tháng 4/2023	2,500,000
18	Thịt và sản phẩm thịt	Hóa lý: Protein, Lipid, Muối, Độ ẩm	Tháng 5/2023	2,000,000
19	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Kim loại: Pb, Cd, As, Hg	Tháng 6/2023	2,500,000
20	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Kháng sinh nhóm phenicol: Chloramphenicol, Florfenicol	Tháng 5/2023	3,000,000
21	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	Chất cấm: Malachite green, Leuco Malachite green	Tháng 6/2023	3,500,000
VI	Thực phẩm chung (Ngũ cốc, Kẹo, Chè, Gia vị, Đồ hộp)			
22	Ngũ cốc	Hóa lý: Độ ẩm, Tro tổng số, Protein, Lipid	Tháng 5/2023	2,000,000
23	Kẹo	Hóa lý: Độ ẩm, Tro tổng số, Đường tổng số (tính theo Sacarosa)	Tháng 5/2023	2,000,000
24	Chè	Hàm lượng: Cafein, Polyphenol tổng số, Xơ thô, Tanin, Catechin tổng số	Tháng 5/2023	2,500,000
25	Chè	Hóa lý: Tro tổng số, Tro tan trong nước, Tro không tan trong nước, Tro không tan trong acid, Độ kiềm của tro tan trong nước (tính theo KOH), Hao hụt khối lượng, Chất chiết trong nước	Tháng 6/2023	2,500,000
26	Gia vị mặn	Iod	Tháng 6/2023	1,500,000
27	Tương ớt	Rhodamine B	Tháng 6/2023	3,000,000
28	Thực phẩm đóng hộp	Hóa lý: Tro tổng số, Độ ẩm, Protein, Lipid, Muối	Tháng 6/2023	2,000,000

TNTT QUÝ 2 - 2023



VII Lĩnh vực sinh					
29	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Tổng số nấm men-nấm mốc	Tháng 4/2023	2,000,000	
30	Thực phẩm	Định lượng Bacillus cereus	Tháng 4/2023	2,000,000	
31	Nước uống đóng chai	Định lượng theo kỹ thuật MPN: Escherichia coli, Coliforms	Tháng 4/2023	2,500,000	
32	Thịt và sản phẩm thịt	Định lượng theo kỹ thuật CFU: Tổng số VSV hiếu khí, Escherichia coli, Salmonella	Tháng 5/2023	2,500,000	
33	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Định lượng Bacillus cereus	Tháng 5/2023	2,000,000	
34	Thủy sản	Định tính Salmonella spp	Tháng 5/2023	2,000,000	
35	Thức ăn chăn nuôi	Định lượng tổng số nấm men – nấm mốc	Tháng 5/2023	2,000,000	
36	Thủy sản	Định lượng Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Tháng 5/2023	2,500,000	
		Định lượng Escherichia Coli			
		Định lượng Coliforms			
		Định lượng Enterobacteria			
		Định lượng Fecal Coliform			
37	Bia	Định lượng Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Tháng 6/2023	2,500,000	
		Định lượng Escherichia Coli			
		Định lượng Coliforms			
38	Nước	Định lượng Enterobacteria	Tháng 6/2023	2,000,000	
		Định tính Salmonella spp			
39	Nước sản xuất	Định lượng Tổng số vi sinh vật hiếu khí	Tháng 6/2023	2,500,000	
		Định lượng Escherichia Coli			
		Định lượng Coliforms			
40	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Định lượng Enterobacteria	Tháng 6/2023	2,000,000	
		Định lượng Clostridium perfringens			
41	Thủy sản	Định tính Vibrio cholera	Tháng 6/2023	2,000,000	
42	Nước ăn uống	Định lượng Staphylococcus aureus	Tháng 6/2023	2,000,000	

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TRÌNH TN TT 2023



VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

Tìm kiếm...



[TRANG CHỦ](#) | [GIỚI THIỆU](#) | [NĂNG LỰC](#) | [DỊCH VỤ](#) | [NGHIÊN CỨU KHOA HỌC](#) | [TIN TỨC](#) | [NIFC ONLINE](#) | [TÀI LIỆU](#) | [HỎI ĐÁP - LIÊN HỆ](#)

Các chương trình thử nghiệm thành thạo

<https://nifc.gov.vn/cac-chuong-trinh-thu-nghiem-thanh-thao>



Các chương trình thử nghiệm thành thạo tháng 03 năm 2023

14/03/2023

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia có kế hoạch tổ chức các chương trình thử nghiệm thành thạo tháng 03 năm 2023



Các chương trình thử nghiệm thành thạo tháng 02 năm 2023

07/02/2023

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia có kế hoạch tổ chức các chương trình thử nghiệm thành thạo tháng 02 năm 2023

Kế hoạch thử nghiệm thành thạo năm 2023

05/01/2023

- [KIỂM NGHIỆM](#)
- [KIỂM TRA HÀNG NHẬP](#)
- [ĐÀO TẠO](#)
- [THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO](#)
- [CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN](#)
- [HIỆU CHUẨN THIẾT BỊ](#)
- [CHỨNG NHẬN](#)
- [GIÁM ĐỊNH](#)
- [THỬ NGHIỆM ĐỘC TÍNH](#)

Gửi

MỘT SỐ LƯU Ý



- Từ năm 2023, NIFC sẽ chỉ tổ chức miễn phí một số chương trình TNTT các **chỉ tiêu khó** phục vụ đánh giá năng lực các PTN được chỉ định QLNN (thông báo cụ thể trên website)
- PTN lưu ý có kế hoạch tham gia TNTT phù hợp

Tiến tới NIFC áp dụng đăng ký, nhập kết quả và trả báo cáo trực tuyến (online). Các PTN đăng nhập vào website để có tài khoản riêng

Kính chào Quý khách đến với trang NIFC Online! Để đăng ký dịch vụ và quản lý thông tin, quý khách vui lòng điền thông tin tài khoản và đăng nhập vào hệ thống.
Nếu chưa có tài khoản mời quý khách đăng ký tài khoản. Trân trọng cảm ơn.

ĐĂNG NHẬP

Mã tài khoản Online

Mật khẩu

[Quên mật khẩu?](#)

Đăng nhập

Chưa có tài khoản? [Đăng ký!](#)
Hỗ trợ kỹ thuật: (024) 3933 5736

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
 Địa chỉ/Address: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
 Số điện thoại/Phone: 0539.299595/ 0243.9331773
 Email: pp.rm@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

GIẤY CHỨNG NHẬN VẬT LIỆU CHUẨN
CERTIFICATE OF REFERENCE MATERIAL
Escherichia coli

Ký hiệu/Production code:	SUP002
Số lot/Lot Number:	102208
Mô tả mẫu/Description of CRM:	Mẫu chuẩn được chứng nhận gồm một chủng vi sinh vật <i>Escherichia coli</i> trên nền thực phẩm bảo vệ sức khỏe có bộ sung men vi sinh. Nồng độ vi sinh vật ấn định và độ không đảm bảo đo có thể áp dụng khi sử dụng cỡ mẫu hoàn nguyên 1.0 mL hoặc 1 g <i>Certified Reference Material contains a strain of Escherichia coli</i>

Hạn sử dụng/Expiry date:
 Bảo quản/Storage:
 Đóng gói/Packing:

Chất phân tích
 Analyte
Escherichia coli

Liên kết chuẩn đo lường/Metrological traceability:

Phương pháp đo/Measurement method:

Dự kiến sử dụng/Intended use:

Hướng dẫn xử lý và sử dụng/Instructions for handling and correct use:



VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL (NIFC)
 Địa chỉ/Address: 65 Phạm Thân Duật, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam
 Số điện thoại/Phone: 0539.299595/ 0243.9331773
 Email: pp.rm@nifc.gov.vn Website: http://www.nifc.gov.vn

GIẤY CHỨNG NHẬN VẬT LIỆU CHUẨN
CERTIFICATE OF REFERENCE MATERIAL
 (Số/No.: 2022.19/RM-NIFC)
COUMARIN

Ký hiệu/Production code:	CO001-500 MG
Số lot/Lot Number:	20221031
Mô tả mẫu/Description of RM:	Bột tinh thể, màu trắng/ White crystalline powder
Hạn sử dụng/Expiry date:	16/01/2024
Bảo quản/Storage:	2-8 °C
Đóng gói/Packing:	Lọ thủy tinh tối màu, được hàn kín bằng nắp nhôm/ Amber glass vial, sealed with aluminum cap

Chất phân tích/ Analyte	Giá trị chứng nhận/ Certified value	Độ không đảm bảo đo/ Uncertainty (k=2)
Coumarin	94,6 (g/100g)	3,40 (g/100g)

Liên kết chuẩn đo lường/Metrological traceability:	Coumarin, Dr.Ehrenstorefer, Code DRE-C11735000, Lot G1107366
Phương pháp đo/Measurement method:	HPLC
Dự kiến sử dụng/Intended use:	Mẫu dự kiến được dùng trong xây dựng đường chuẩn, kiểm tra độ đúng và kiểm soát chất lượng nội bộ trong phân tích/This material is intended for use calibration, trueness check and internal quality control in Potassium carbonate analysis
Hướng dẫn xử lý và sử dụng/Instructions for handling and correct use:	Sử dụng thìa cân cân lại mẫu trước khi sử dụng/ Use micro spoon to reweigh the reference sample before use.
Cảnh báo an toàn/Health and safety information:	Xem chi tiết trang sau Refer for detailed information on the next page

Hà Nội, 10/03/2023
 TUVIÊN TRƯỞNG
 TRƯỞNG KHOA DBCL
 On behalf of Director General
 Head of Quality Assurance Laboratory

 TS. Lê Thị Phương Thảo
 Lê Thị Phương Thảo, PhD.



NIFC được A2LA công nhận là đơn vị cung cấp mẫu chuẩn, chất chuẩn phù hợp với quy định của ISO 17034 với mã số 4254.02

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



KIM LOẠI

METALS



STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Arsenic 1000 ppm	AR003	Lọ 50 mL
2	Cadmi 1000 ppm	CA002	Lọ 50 mL
3	Lead 1000 ppm	LE002	Lọ 50 mL
4	Mercury 1000 ppm	ME002	Lọ 50 mL
5	Tin 1000 ppm	TI002	Lọ 50 mL
6	Calci 1000 ppm	CA004	Lọ 50 mL
7	Magie 1000 ppm	MA001	Lọ 50 mL
8	Phosphate 1000 ppm	PH002	Lọ 50 mL
9	Potassium 1000 ppm	PO002	Lọ 50 mL
10	Sodium 1000 ppm	SO001	Lọ 50 mL
11	Copper 1000 ppm	CO003	Lọ 50 mL
12	Iron 1000 ppm	IR001	Lọ 50 mL
13	Manganese 1000 ppm	MA002	Lọ 50 mL
14	Zinc 1000 ppm	ZI001	Lọ 50 mL
15	Chloride 1000 ppm	CH006	Lọ 50 mL
16	Nitrat 1000 ppm	NI002	Lọ 50 mL
17	Nitrit 1000 ppm	NI003	Lọ 50 mL
18	Sulfat 1000 ppm	SU001	Lọ 50 mL
19	Antimon 10 ppm	AN001	Lọ 50 mL
20	Arsenic 10 ppm	AR002	Lọ 50 mL
21	Cadmi 10 ppm	CA001	Lọ 50 mL
22	Lead 10 ppm	LE001	Lọ 50 mL
23	Mercury 10 ppm	ME001	Lọ 50 mL
24	Tin 10 ppm	TI001	Lọ 50 mL

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



PHỤ GIA VÀ VITAMIN FOOD ADDITIVES AND VITAMINS



STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Fructose	FR001	Lọ 5 g
2	Glucose	GL002	Lọ 5 g
3	Lactose	LA001	Lọ 5 g
4	Sorbitol	SO003	Lọ 5 g
5	Tocopheryl acetate (DL, alpha)	TO001	Lọ 2 mL
6	Potassium sorbat	PO003	Lọ 5 g
7	Sodium benzoate	SO002	Lọ 5 g
8	Aspartame	AS001	Lọ 5 g
9	Acesulfame K	AC001	Lọ 5 g
10	Sodium Cyclamat	CY003	Lọ 5 g
11	Brilliant Blue	BR001	Lọ 5 g
12	Sodium Saccharin Anhydrous	SA001	Lọ 5 g
13	Sunset yellow	SU002	Lọ 5 g
14	Tatzazine	TA003	Lọ 5 g
15	Riboflavin	RI001	Lọ 1 g
16	Biotin	BI001	Lọ 1 g
17	D-Calcium Pantothenate	CA005	Lọ 1 g
18	Niacinamide	NI001	Lọ 1 g
19	Thiamin hydrochloride	TH002	Lọ 1 g
20	Caffeine anhydrous	CA003	Lọ 1 g
21	Folic acid	FO001	Lọ 1 g
22	Cyanocobalamin	CY002	Lọ 0,2 g
23	Vitamin B6 (Pyridoxin.HCl)	PY001	Lọ 1 g
24	Cholecalciferol	CH003	Lọ 1 mL
25	Retinol	RE001	Lọ 1 mL
26	Phylloquinone	PH003	Lọ 1 mL
27	Erythrosine B	ER001	Lọ 0,1 g
28	Carmoisine	CA006	Lọ 0,1 g
29	Allura red	AL002	Lọ 1 g
30	Amaranth	AM003	Lọ 1 g
31	Ponceau 4R	PO001	Lọ 1 g

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



HOẠT CHẤT TRONG TPCN



STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	2'-Fucosyllactose	FU001	Lọ 1 g
2	Alpha Lipoic acid	AL003	Lọ 500 mg
3	Arginine HCl	AR001	Lọ 500 mg
4	Citicoline natri	CI001	Lọ 500 mg
5	Coenzyme Q10	CO002	Lọ 500 mg
6	Cystine	CY001	Lọ 500 mg
7	Glutathione	GL001	Lọ 1 g
8	Hesperidin	HE001	Lọ 500 mg
9	Lysine HCl	LY001	Lọ 1 g
10	Piperin	PI001	Lọ 500 mg
11	Theanin	TH001	Lọ 500 mg
12	Threonine	TH005	Lọ 1 g
13	Tryptophan	TR001	Lọ 500 mg
14	Methionine	ME003	Lọ 1 g
15	Taurine	TA002	Lọ 1 g
16	Courmarin	CO001	Lọ 500 mg
17	Adenosine	AD001	Lọ 250 mg
18	Choline chloride	CH001	Lọ 1000 mg
19	Curcumin	CU001	Lọ 50 mg
20	Melatonin	ME001	Lọ 250 mg
21	Methylsulfonylmethane	ME004	Lọ 1000 mg
22	Quercetin	QU001	Lọ 100 mg
23	Threobromine	TH004	Lọ 250 mg

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



ĐỘC TỐ

STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Aflatoxin B1	AF001	Lọ 1 mL
2	Aflatoxin B2	AF002	Lọ 1 mL
3	Aflatoxin G1	AF003	Lọ 1 mL
4	Ochratoxin A	OC001	Lọ 1 mL



STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Sildenafil	SI001	Lọ 1 mg
2	Tadalafil	TA001	Lọ 1 mg
3	Vardenafil	VA001	Lọ 1 mg

CHẤT CẮM



CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



CHỐNG VIÊM GIẢM ĐAU

NSAIDS

STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Dexamethasone acetate	DE001	Lọ 250 mg
2	Diclofenac sodium	DI001	Lọ 250 mg
3	Ketoprofen	KE001	Lọ 250 mg
4	Meloxicam	ME002	Lọ 250 mg
5	Paracetamol	PA001	Lọ 250 mg
6	Phenylbutazone	PH001	Lọ 250 mg

ANTIBIOTICS

STT	Tên chất chuẩn	Mã sản phẩm	Quy cách đóng gói
1	Enrofloxacin	EN001	Lọ 250 mg
2	Amoxicillin trihydrate	AM001	Lọ 200 mg
3	Ampicillin trihydrate	AM002	Lọ 200 mg
4	Chlortetracycline hydrochloride	CH002	Lọ 200 mg
5	Doxycycline hydrate	DO001	Lọ 200 mg
6	Florfenicol	FL001	Lọ 200 mg
7	Lincomycin hydrochloride	LI001	Lọ 200 mg
8	Albendazole	AL001	Lọ 200 mg
9	Thiamphenicol	TH003	Lọ 200 mg
10	Azithromycin	AZ001	Lọ 200 mg
11	Fenbendazole	FE001	Lọ 200 mg



CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL



Tìm kiếm...



TRANG CHỦ | GIỚI THIỆU ▾ | NĂNG LỰC ▾ | DỊCH VỤ ▾ | NGHIÊN CỨU KHOA HỌC ▾ | TIN TỨC ▾ | NIFC ONLINE | TÀI LIỆU ▾ | HỎI ĐÁP - LIÊN HỆ ▾

Cung cấp chất chuẩn, mẫu chuẩn

<https://nifc.gov.vn/nang-luc-cung-cap-chat-chuan-mau-chuan>



Nhóm chung



Nhóm Kim loại



Nhóm Chất phụ gia và Vitamin



Nhóm Độc tố

Truy cập và tải CoA online

- Các chương trình TNTT, RM/CRM **sẵn có, kinh tế** hơn so với quốc tế (cùng giá trị, cùng được công nhận ISO 17043, ISO 17034)
- PTN được **nhận miễn phí** 01 chất chuẩn/mẫu chuẩn khi tham gia TNTT trong Quý
- Có kênh **hỗ trợ kỹ thuật** cho PTN sử dụng dịch vụ CRM, PT của Viện
- **Hướng dẫn** các PTN sử dụng CRM, đánh giá tay nghề, control charts
- Hỗ trợ về **xử lý/phòng ngừa/xác định nguyên nhân** khi z-Score cảnh báo hoặc số lạc
- Tiến tới, CRM/RM được sử dụng trong **đánh giá** công nhận/chỉ định các PTN

BẢO TRÌ, HIỆU CHUẨN THIẾT BỊ



Lĩnh vực:

- Khối lượng
- Nhiệt
- Dung tích
- Tần số, thời gian
- Quang học
- Hóa lý
- Lĩnh vực khác

BỘ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 560.2022/QĐ-VPCNCL

Hà Nội, ngày 30 tháng 06 năm 2022.

QUYẾT ĐỊNH Về việc công nhận phòng thí nghiệm

GIÁM ĐỐC
VĂN PHÒNG CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG

- Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 30 tháng 6 năm 2006;
- Căn cứ Quyết định số 26/2007/QĐ-BKHHCN ngày 31 tháng 10 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc qui định tổ chức và hoạt động của Tổ chức công nhận;
- Căn cứ Quyết định số 2058/QĐ-BKHHCN ngày 23 tháng 07 năm 2018 về việc ban hành Điều lệ Tổ chức và Hoạt động Văn phòng Công nhận Chất lượng;
- Căn cứ vào cuộc đánh giá mở rộng ngày 01-02 tháng 06 năm 2022;
- Theo đề nghị của Đoàn chuyên gia đánh giá và Ban thẩm xét.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1: Công nhận Phòng thí nghiệm:

VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA

phù hợp theo ISO/IEC 17025:2017 với 06 danh mục các phép thử và hiệu chuẩn kèm theo Quyết định này.

Điều 2: Phòng thí nghiệm được mang số hiệu: **VILAS 203**

Điều 3: Phòng thí nghiệm được công nhận ở Điều 1 phải tuân thủ đầy đủ các yêu cầu về công nhận theo quy định hiện hành.

Điều 4: Quyết định này có hiệu lực đến ngày 23 tháng 12 năm 2023 và Phòng thí nghiệm sẽ chịu sự giám sát định kỳ mỗi năm một lần.

Điều 5: Quyết định này thay thế Quyết định số 894.2020/QĐ-VPCNCL ngày 17 tháng 11 năm 2020.

Nơi nhận:
- Cơ sở được đánh giá;
- HS đánh giá;
- Lưu VT.



ĐỘI NGŨ KỸ THUẬT



- Đội ngũ kỹ thuật có chuyên môn sâu
 - Có nhiều năm kinh nghiệm làm việc trong PTN
- => Không chỉ bảo trì, hiệu chuẩn còn tư vấn, hỗ trợ các PTN vấn đề chuyên môn trong quá trình kiểm nghiệm

TRANG THIẾT BỊ



Bộ đo nhiệt độ đa kênh



Kính lọc, máy đo tốc độ



Bộ quả cân chuẩn E2, F1



Nhiệt kế điểm sương



Bể chuẩn nhiệt độ

TRANG THIẾT BỊ



Bộ đo ghi nhiệt độ



Máy đếm hạt tiểu phân



Tủ chuẩn nhiệt



Bộ đo ghi nhiệt độ



Máy tạo hạt aerosol

TRANG THIẾT BỊ



Máy kiểm tra rò rỉ màng lọc Hepa



Máy pha loãng mẫu



Máy tạo hạt tích hợp khí nén

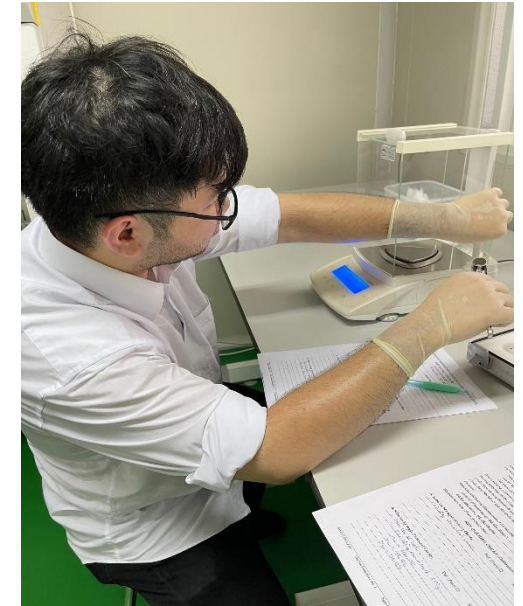


Máy tạo khói công nghiệp



Lĩnh vực: Khối lượng

- Cân phân tích
- Cân kỹ thuật
- Các cân thông dụng khác
- Bộ quả cân chuẩn



Lĩnh vực: Nhiệt

- Tủ nhiệt (tủ đông, tủ môi trường, tủ ẩm, tủ sấy, tủ BOD, tủ COD ...)
- Nồi hấp
- Lò nung
- Bể điều nhiệt
- Nhiệt ẩm kế
- Tủ vi khí hậu
- Nhiệt kế thủy tinh
- Nhiệt kế hiển thị số
- ...



Lĩnh vực: Dung tích

- Dụng cụ thủy tinh (buret, pipet, bình định mức)
- Micropipet



Lĩnh vực: Tần số - Thời gian

- Máy ly tâm/ly tâm lạnh



Lĩnh vực: Quang học



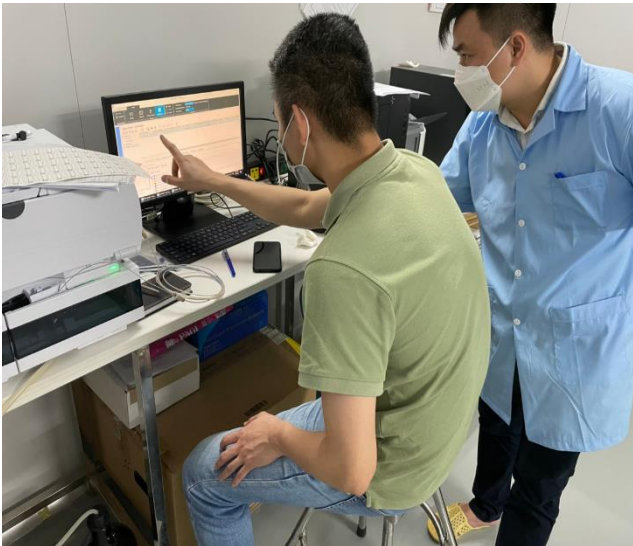
- Máy quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)



Lĩnh vực: Hóa lý



- Sắc ký khí (GC) với các detector FID, ECD, NPD, TCD
- Sắc ký khí khối phổ (GC-MS, GC-MS/MS)
- Sắc ký lỏng (HPLC/UPLC) với các detector RF, PDA, UV-VIS, RID
- Sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS, LC-MS/MS)



- Quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS)
- Hệ thống cảm ứng cao tần Plasma (ICP-MS, ICP-OES)
- Máy đo pH
- Máy chuẩn độ điện thế
- Máy chuẩn độ Karl Fischer



Lĩnh vực khác



- Phương tiện đo độ đục
- Phương tiện đo tổng chất rắn hòa tan (TDS)
- Phương tiện đo tổng chất rắn lơ lửng (TSS)
- Đồng hồ đo điện
- Thiết bị đo điện trở, điện dung, điện cảm

...



ĐÀO TẠO, TẬP HUẤN



Hướng dẫn, chuyển giao kỹ thuật cho tuyến dưới

Đào tạo, bồi dưỡng kiến thức, kỹ năng chuyên môn, nghiệp vụ về KNTP cho nguồn nhân lực trong hệ thống KN

Là cơ sở thực hành của các trường đào tạo chuyên ngành đảm bảo chất lượng và ATTP

Tham gia đào tạo KTV, cử nhân, thạc sĩ, tiến sĩ chuyên ngành

NIFC

ĐÀO TẠO, TẬP HUẤN



Nội dung đào tạo	Số chương trình
Kỹ thuật kiểm nghiệm Vi sinh	27
Kỹ thuật kiểm nghiệm Hóa lý	77
Xác nhận giá trị sử dụng và đánh giá độ không đảm bảo	10
Kỹ thuật lấy mẫu	4
Kít test nhanh	1
Đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm	1
Tổng cộng	118



ĐÀO TẠO, TẬP HUẤN



Hình thức

- Trực tiếp
- Trực tuyến

Địa điểm

- NIFC
- Tại địa phương

Chương trình

- Theo nhu cầu KH
- Theo kế hoạch của NIFC

Số lượng HV

- 1 người
- Lớp

LINH ĐỘNG

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



STT	Nội dung khóa học	Thời gian khóa học (số ngày)
I	Đảm bảo chất lượng kết quả thử nghiệm phương pháp vi sinh	
1	Xác nhận giá trị sử dụng phương pháp vi sinh trong thực phẩm -Áp dụng cho phương pháp tiêu chuẩn	2
2	Bảo quản, hoạt hóa chủng chuẩn và kiểm tra hiệu năng môi trường	2.5
3	Xác định độ không đảm bảo đo của phương pháp vi sinh trong thực phẩm theo ISO 19036:2019	1
II	Kỹ thuật kiểm nghiệm vi sinh trong thực phẩm	
4	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí trong thực phẩm theo TCVN 4884-1,2:2015	2
5	Định lượng tổng số nấm men -nấm mốc theo TCVN 8275-1,2:2010	3
6	Định lượng nhanh nấm men – nấm mốc bằng đĩa 3M theo AOAC 2014.05	1.5
7	Định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm theo TCVN 6848:2007	2
8	Định lượng E. coli trong thực phẩm theo TCVN 7924-2:2008	2
9	Phát hiện và định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm TCVN 4882:2007	2
10	Định lượng Clostridium perfringens trong thực phẩm theo TCVN 4991:2005	2.5
	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



III Xác định hàm lượng một số hoạt chất bằng HPLC

29	Xác định hàm lượng collagen bằng HPLC	3
30	Xác định hàm lượng glutathion bằng HPLC	2
31	Xác định hàm lượng coenzyme Q10 bằng HPLC	2
32	Xác định hàm lượng MSM (methyl sulfonyl methane) bằng GC-FID	2
33	Xác định hàm lượng silymarin bằng HPLC	2

.....



IV Xác định hàm lượng một số chất cấm bằng HPLC hoặc LC-MS/MS

39	Xác định hàm lượng Phenformin bằng HPLC	2
40	Xác định hàm lượng Sibutramin bằng HPLC	2
41	Xác định hàm lượng Phenolphthalein bằng HPLC	2
42	Xác định hàm lượng một số hormon bằng LC-MS/MS	2
43	Xác định hàm lượng một số NSAIDs bằng LC-MS/MS	2
44	Xác định hàm lượng một số chất cường dương nhóm PDE5 bằng LC-MS/MS	2
45	Xác định hàm lượng một số corticoid bằng LC-MS/MS	2

.....



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



VI	Xác định hàm lượng vitamin tan trong nước bằng HPLC hoặc/ và LC-MS/MS	
52	Xác định hàm lượng vitamin nhóm B bằng HPLC	2
53	Xác định hàm lượng vitamin nhóm B bằng LC-MS/MS	3
54	Xác định hàm lượng vitamin B5 bằng LC-MS/MS	2
55	Xác định hàm lượng vitamin B9 bằng LC-MS/MS	2
56	Xác định hàm lượng vitamin C bằng HPLC	2
57	Xác định đồng thời vitamin A, D, E bằng LC-MS/MS	3
58	Xác định hàm lượng vitamin K bằng HPLC và LC-MS/MS	2
	

Water-soluble vitamins	Fat-soluble vitamins
Vitamin B1 (Thiamine)	Vitamin A (Retinoids)
Vitamin B2 (Riboflavin)	Vitamin D (Calciferol)
Vitamin B3 (Niacin)	Vitamin E (tocopherol)
Vitamin B5 (Pantothenic acid)	Vitamin K
Vitamin B6 (Pyridoxine)	
Vitamin B7 (Biotin)	
Vitamin B9 (Folic acid)	
Vitamin B12 (Cobalamin)	
Vitamin C (Ascorbic acid)	



VII	Xác định hàm lượng phụ gia bằng phương pháp HPLC	
61	Xác định hàm lượng đường hóa học, chất bảo quản (aspartam, acesulfam K, saccharin, acid benzoic, acid sorbic và các muối tương ứng) bằng phương pháp HPLC	2
62	Xác định hàm lượng cyclamate bằng phương pháp HPLC	2
63	Xác định hàm lượng chất bảo quản (acid benzoic, acid sorbic và các muối tương ứng) bằng phương pháp HPLC	2
64	Xác định hàm lượng phẩm màu bằng phương pháp HPLC	2
65	Xác định hàm lượng Mononatri glutamat trong bằng phương pháp HPLC	2
	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



VIII	Một số kỹ thuật xử lý mẫu và phân tích hàm lượng một số nguyên tố kim loại và phi kim	
68	Các kỹ thuật xử lý mẫu cho phân tích kim loại	3
69	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS)	4
70	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ phát xạ plasma cao tần cảm ứng (ICP-OES hay ICP-AES)	2
71	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS)	3
72	Phân tích Chì và Cadmi bằng GF-AAS	3
73	Phân tích Arsenic bằng HVG-AAS	2
.....		



IX	Xác định các chỉ tiêu đồ uống có cồn	
83	Xác định hàm lượng ethanol trong đồ uống có cồn	2.5
84	Xác định hàm lượng methanol, acetaldehyd, rượu bậc cao và ethyl acetat trong rượu bằng GC-FID	2
85	Xác định hàm lượng Diacetyl bằng UV-VIS.	1.5
86	Xác định hàm lượng Furfurol trong rượu và cồn bằng UV-VIS	1.5
87	Xác định chỉ tiêu Hoá lý của các sản phẩm đồ uống có cồn (hàm lượng ethanol, methanol, acetaldehyde, rượu bậc cao, ethyl acetate, diacetyl, furfuro)l)	5

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



X Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật (HCBVTV)		
88	Phân tích dư lượng HCBVTV trong rau quả	3
89	Phân tích dư lượng HCBVTV trong chè và thực phẩm bảo vệ sức khỏe	3
90	Phân tích dư lượng HCBVTV trong nước	3
.....		



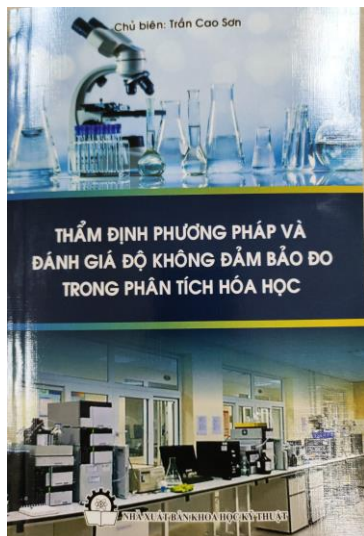
XI Phân tích tồn dư thuốc thú y		
91	Phân tích một số hormone nhóm beta-2-agonist	3
92	Phân tích kháng sinh nhóm phenicol	3
93	Phân tích kháng sinh nhóm tetracyclines	3
94	Phân tích kháng sinh nhóm aminoglycosides	3
95	Phân tích chất chuyển hoá của kháng sinh nhóm Nitrofurans	3
.....		

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2023



XIII Xác nhận giá trị sử dụng và đánh giá độ không đảm bảo đo trong phân tích hóa học thực phẩm

107	Đảm bảo giá trị sử dụng của kết quả trong phân tích hóa học thực phẩm	2
108	Xác nhận giá trị sử dụng và đánh giá độ không đảm bảo đo trong phân tích hóa học thực phẩm	4
109	Thẩm định phương pháp phân tích hóa học thực phẩm	2
110	Ước lượng độ không trong phân tích hóa học thực phẩm	2



XIV Xây dựng và áp dụng Hệ thống quản lý phòng thí nghiệm, kỹ thuật lấy mẫu, kiến thức ATTP, test nhanh...

111	Đánh giá nội bộ hệ thống quản lý phòng thí nghiệm theo ISO/IEC/17025:2017	1.5
112	Tạo lập kiểm soát thông tin dạng văn bản của hệ thống quản lý PTN và an toàn thực phẩm	4
113	Nhận thức chung về ISO/IEC 17025:2017 - Yêu cầu chung về năng lực của các PTN và hiệu chuẩn	1,5
114	Kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra ATTP (chương trình cho doanh nghiệp)	5
	Kỹ thuật lấy mẫu thực phẩm phục vụ thanh tra, kiểm tra ATTP (chương trình cơ bản)	3
115	Tập huấn Kiến thức về an toàn thực phẩm (ATTP)	1

THÔNG TIN LIÊN HỆ



- Trung tâm Dịch vụ Khoa học Kỹ thuật - Viện kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia
- Địa chỉ: 65 Phạm Thận Duật, Mai Dịch, Cầu Giấy, Hà Nội
- Hotline: **085 929 9595 / 096.4630595/ 024.32262251**
- Email:
 - ❑ TNTT, mẫu chuẩn, chất chuẩn: ptp.rm@nifc.gov.vn
 - ❑ Hiệu chuẩn, bảo trì thiết bị: calib@nifc.gov.vn
 - ❑ Đào tạo, tập huấn: daotao@nifc.gov.vn





TRÂN TRỌNG CẢM ƠN!