

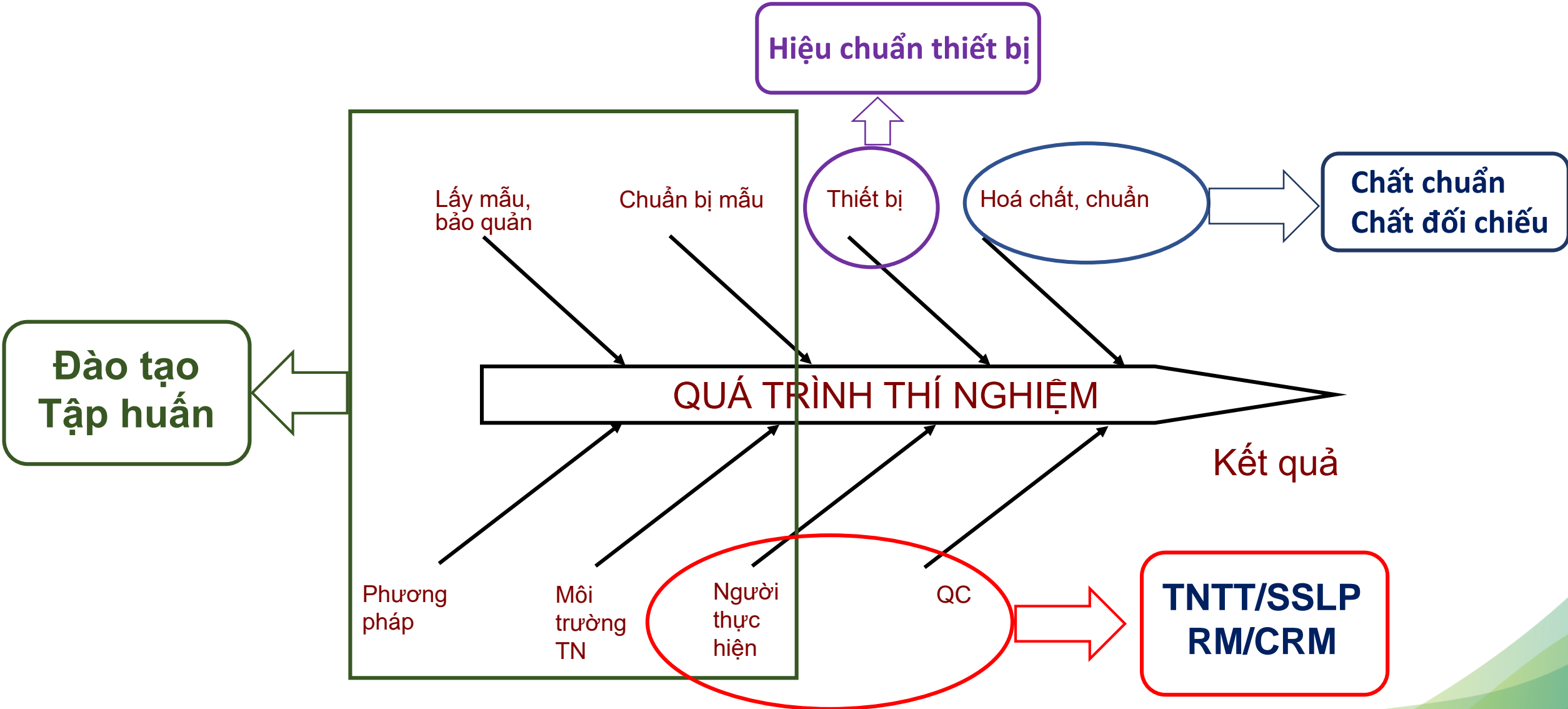


VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
NATIONAL INSTITUTE FOR FOOD CONTROL

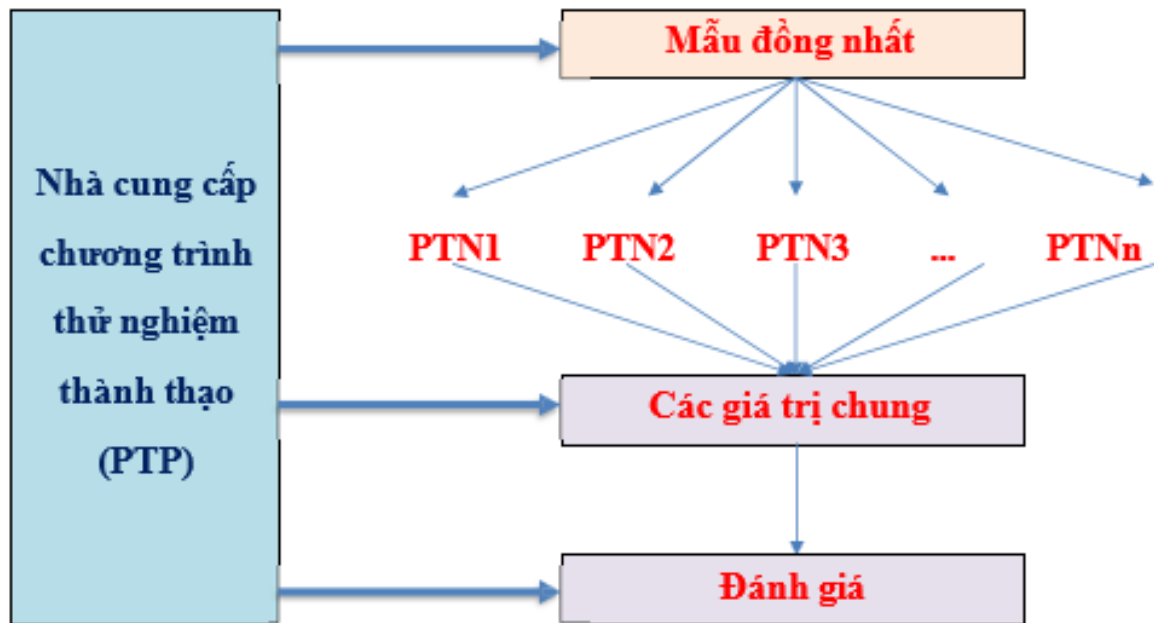
MỘT SỐ DỊCH VỤ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG **KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM CỦA NIFC**

Hà Nội, tháng 3/2025

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 2023 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>

CÁC CHƯƠNG TRÌNH TNETT 2025



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



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

Tim kiếm...



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

Các chương trình thử nghiệm thành thạo



Kế hoạch tổ chức các chương trình thử nghiệm thành thạo năm 2025
27/12/2024

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (sau đây gọi là Viện) đã tổ chức nhiều chương trình thử nghiệm thành thạo (TNETT) từ năm 2010 và đã được Hiệp hội công nhận phòng thử nghiệm Hoa Kỳ (A2LA) công nhận năng lực phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17043...

Kế hoạch tổ chức các chương trình thử nghiệm thành thạo năm 2025

27/12/2024

Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm quốc gia (sau đây gọi là Viện) đã tổ chức nhiều chương trình thử nghiệm thành thạo (TNETT) từ năm 2010 và đã được Hiệp hội công nhận phòng thử nghiệm Hoa Kỳ (A2LA) công nhận năng lực phù hợp theo yêu cầu của ISO/IEC 17043...

KIỂM NGHIỆM	▾
KIỂM TRA HÀNG NHẬP	▾
ĐÀO TẠO	▾



MỘT SỐ LƯU Ý



- Năm 2025, NIFC tiếp tục tổ chức miễn phí một số chương trình TNTT các **chỉ tiêu đặc thù** 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 bắt đầu thử nghiệm đăng ký và nhận kết quả online qua phần mềm trực tiếp trên website

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?](#)

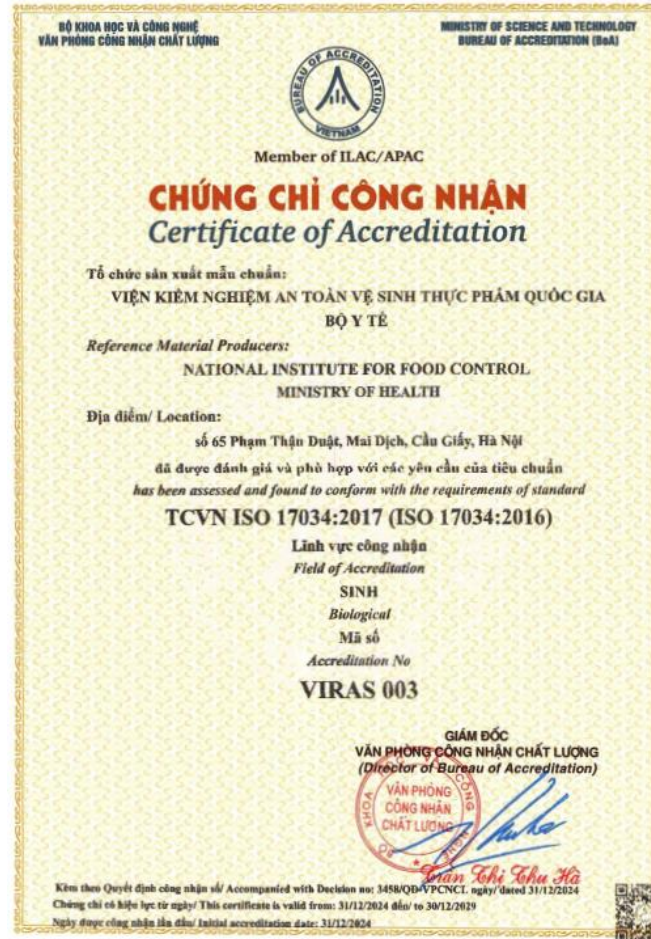
Đăng nhập

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

CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



NIFC được BoA công nhận là đơn vị cung cấp mẫu chuẩn, chất chuẩn phù hợp với quy định của ISO 17034 với mã số **VIRAS.03**



CHẤT CHUẨN KIM LOẠI VÀ ANION

Chất chuẩn	Code	Chất chuẩn	Code
Antimon 1000 ppm	AN002 - 50 ML	Manganese 1000 ppm	MA002 - 50 ML
Arsenic 1000 ppm	AR003-50ML	Mercury 1000 ppm	ME002-50ML
Barium 1000 ppm	BA001 - 50 ML	Nhôm 1000 ppm	AL004-100ML
Cadmium 1000 ppm	CA002-50ML	Nickel 1000ppm	NIO04-100ML
Calcium 1000 ppm	CA004-50ML	Nitrate 1000 ppm	NIO02-50ML
Chromium 1000ppm	CH007-100ML	Nitrite 1000 ppm	NIO03-50ML
Copper 1000 ppm	CO003-50ML	Potassium 1000 ppm	PO002-50ML
Iron 1000 ppm	IR001-50ML	Selenium 1000ppm	SE001-100ML
Lead 1000 ppm	LE002-50ML	Sodium 1000 ppm	SO001-50ML
Magnesium 1000 ppm	MA001-50ML	Tin 1000 ppm	TI002 - 50 ML
Nitrate 1000 ppm	NIO02-50ML	Zinc 1000 ppm	ZI001-50ML
Nitrite 1000 ppm	NIO03-50ML		



CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



HOẠT CHẤT VÀ VITAMIN



Chất chuẩn	Code	Chất chuẩn	Code
2'-Fucosyllactose	FU001 - 1G	Lysine HCl	LY001 - 1G
Citicoline natri	CI001 - 500MG	Melatonin	ME001 - 250MG
Alpha Lipoic acid	AL003 - 500MG	Methionine	ME003 - 1G
Arginine HCl	AR001 - 500MG	Methylsulfonylmethane	ME004 - 1000MG
Biotin	BI001 - 1G	Niacinamide (Vitamin B3)	NI001 - 1G
Caffeine anhydrous	CA003 - 1G	Phylloquinone (Vitamin K1)	PH003 - 1ML
Coenzyme Q10	CO002 - 500MG	Piperin	PI001 - 500MG
Courmarin	CO001 - 500MG	Quercetin	QU001 - 100MG
Cyanocobalamin (Vitamin B12)	CY002 - 200MG	Taurine	TA002 - 1G
Cystine	CY001 - 500MG	Theanine	TH001 - 500MG
D-Calcium Pantothenate (vitamin B5)	CA005 - 1G	Thiamine hydrochloride (vitamin B1)	TH002 - 1G
Folic acid	FO001 - 1G	Threonine	TH005 - 1G
Glutathione	GL001 - 1G	Tryptophan	TR001 - 500MG

DINH DƯỠNG VÀ PHỤ GIA

Chất chuẩn	Code	Chất chuẩn	Code
Fructose	FR001 - 5G	Lactose	LA001 - 5G
Amaranth	AM003 - 1G	Ponceau 4R	PO001 - 1G
Acesulfame K	AC001 - 5G	Potassium sorbat	PO003 - 5G
Allura red	AL002 - 1G	Sodium benzoate	SO002 - 5G
Aspartame	AS001 - 5G	Sodium Cyclamat	CY003 - 5G
Brilliant Blue	BR001 - 5G	Sodium Saccharin	SA001 - 5G
Carmoisine	CA006 - 100MG	Sorbitol	SO003 - 5G
Erythrosine B	ER001 - 100MG	Sunset yellow	SU002 - 5G
Glucose	GL002 - 5G	Tartrazine	TA003 - 5G



CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



Độc tố vi nấm

Chất chuẩn	Code
Aflatoxin B1	AF001 - 1ML
Aflatoxin B2	AF002 - 1ML
Aflatoxin G1	AF003 - 1ML
Ochratoxin A	OC001 - 1ML



Chất cấm

Chất chuẩn	Code
Sildenafil	SI001 - 1MG
Vardenafil	VA001 - 1MG



CUNG CẤP MẪU CHUẨN, CHẤT CHUẨN RM/CRM



Mẫu chuẩn vi sinh



**NIFC hợp tác với ATCC, NCTC
cung cấp chủng chuẩn vi sinh**

Chủng chuẩn	Mã NCTC
<i>Staphylococcus aureus</i>	NCTC 12981
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	NCTC 10716
<i>Bacillus subtilis subsp. spizizenii</i>	NCTC 10400
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NCTC 12903
<i>Clostridium perfringens</i>	NCTC 6125
<i>Bacillus cereus</i>	NCTC 10320
<i>Enterococcus faecalis</i>	NCTC 12697
<i>Salmonella Enteritidis</i>	NCTC 12694
<i>E. coli</i>	NCTC 12241
<i>Vibrio cholerae non- 01/non-0139</i>	NCTC 8042
<i>Citrobacter freundii</i>	NCTC 13639

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

ƯU ĐIỂM



- 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

HIỆU CHUẨN, THỬ NGHIỆM THIẾT BỊ



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: 3452 /QĐ-VPCNCL Hà Nội, ngày 31 tháng 12 năm 2024

QUYẾT ĐỊNH Về việc công nhận mở rộng 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 2058/QĐ-BKH-CN ngày 23 tháng 07 năm 2018 về việc ban hành Điều lệ Tổ chức và Hoạt động Văn phòng Công nhận Chất lượng;
- Theo đề nghị của Đoàn chuyên gia đánh giá và Ban thẩm xét.

QUYẾT ĐỊNH

- Điều 1:** Công nhận mở rộng Phòng thí nghiệm:
VIỆN KIỂM NGHIỆM AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM QUỐC GIA
phù hợp theo các yêu cầu của tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 với phạm vi công nhận như được đề cập trong 08 Phụ lục kèm theo Quyết định này.
- Điều 2:** Phòng thí nghiệm 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:** Trường hợp Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia cung cấp dịch vụ thử nghiệm chất lượng sản phẩm, hàng hoá và dịch vụ hiệu chuẩn, thử nghiệm phương tiện đo, chuẩn đo lường thì Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia phải đăng ký hoạt động và được cấp giấy chứng nhận đăng ký hoạt động theo quy định của pháp luật trước khi cung cấp dịch vụ này.
- Điều 5:** Quyết định này có hiệu lực từ ngày 31 tháng 12 năm 2024 đến ngày 22 tháng 12 năm 2026 và Phòng thí nghiệm sẽ chịu sự giám sát định kỳ mỗi năm một lần.
- Điều 6:** Quyết định này bổ sung cho Quyết định số: 2269/QĐ - VPCNCL ngày 14 tháng 12 năm 2023 của Giám đốc Văn phòng Công nhận chất lượng.

Nơi nhận:
- Như Điều 1;
- HS đánh giá;
- Lưu VT.



TS. TRẦN THỊ THU HÀ

Lĩnh vực:

- Khối lượng
- Nhiệt
- Hóa lý
- Quang học
- Dung tích
- Tần số - thời gian
- Cơ



ĐỘI NGŨ KỸ THUẬT



- Có chuyên môn, được đào tạo bài bản, hiểu biết sâu về các loại thiết bị phân tích
 - Có nhiều năm kinh nghiệm làm việc trong PTN
- => Không chỉ bảo trì, hiệu chuẩn còn tư vấn, hỗ trợ các PTN về chuyên môn trong quá trình kiểm nghiệm, khai thác hiệu quả tính năng hoạt động của thiết bị

PHƯƠNG TIỆN ĐO, CHUẨN ĐO LƯỜNG



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

PHƯƠNG TIỆN ĐO, CHUẨN ĐO LƯỜNG



Bộ đo ghi nhiệt độ, độ ẩm, áp suất



Máy đếm hạt tiểu phân



Tủ chuẩn nhiệt - ẩm



Bộ đo ghi nhiệt độ



Máy tạo hạt aerosol

PHƯƠNG TIỆN ĐO, CHUẨN ĐO LƯỜNG



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

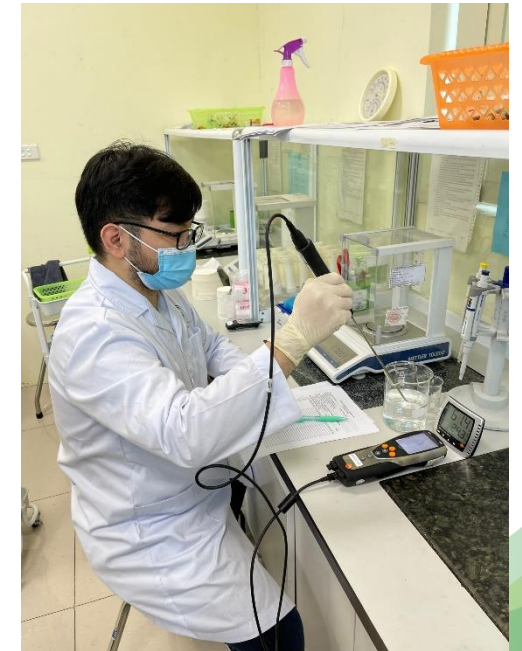
- Tủ nhiệt (tủ đông, tủ lạnh, tủ ẩm/ấm lạnh, tủ sấy, tủ BOD, tủ COD ...)
- Tủ vi khí hậu
- Bể điều nhiệt/Bếp cách thủy
- Lò nung
- Nồi hấp/Thiết bị tiệt trùng
- Nhiệt ẩm kế
- Nhiệt kế thủy tinh
- Nhiệt kế hiển thị số
- Máy đo điểm nóng chảy

...



LĨNH VỰC: DUNG TÍCH

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



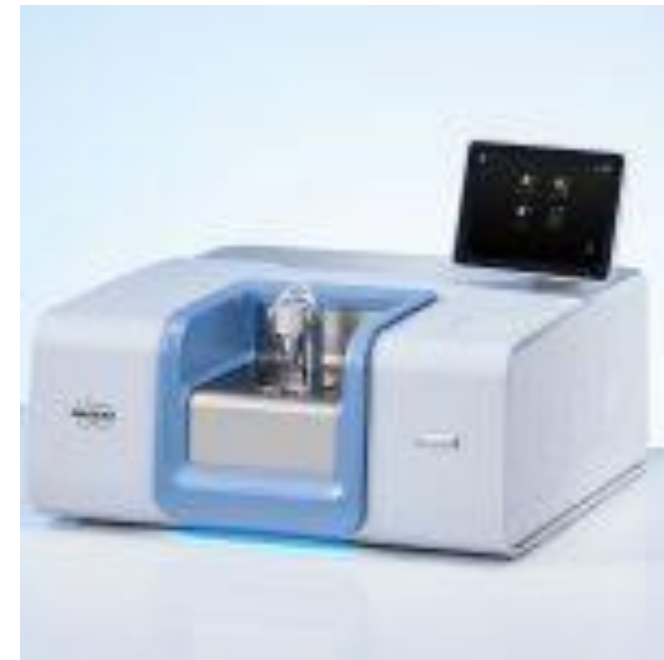
LĨNH VỰC: TẦN SỐ - THỜI GIAN

- Máy ly tâm/ly tâm lạnh
- Máy thử độ hòa tan
- Máy thử độ rã



LĨNH VỰC: QUANG

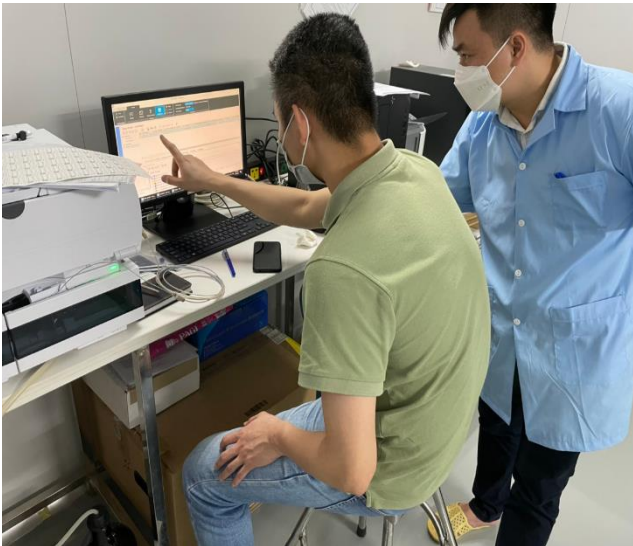
- Máy quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)
- Quang phổ hồng ngoại (FT-IR)



LĨNH VỰC: HÓA LÝ



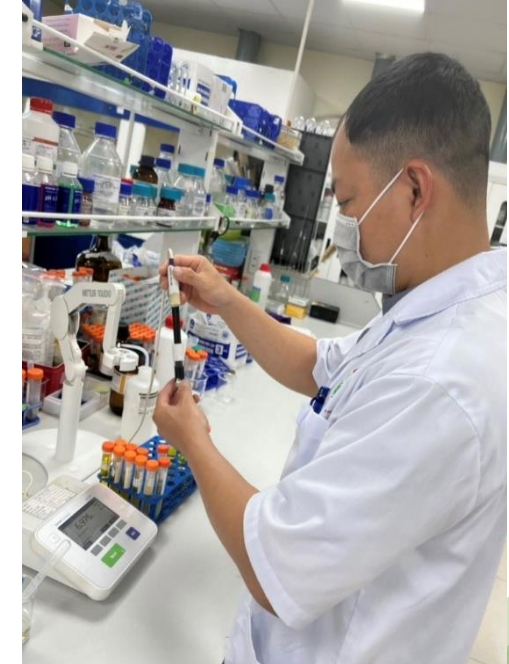
- Sắc ký khí (GC) với các detector FID, ECD, NPD, TCD
- **Sắc ký khí khối phổ (GC-MS, GC-MS/MS, GC-HRMS)**
- Sắc ký lỏng (HPLC/UPLC) với các detector DAD/PDA/UV-VIS, RF, RID, ELSD
- **Sắc ký lỏng khối phổ (LC-MS/MS, LC-HRMS)**
- Sắc ký trao đổi Ion (IC) với các detector CD, PAD



LĨNH VỰC: HÓA LÝ



- Quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS)
- Hệ thống khối phổ plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS)
- Hệ thống quang phổ phát xạ plasma cao tần cảm ứng (ICP-OES)
- Máy đo pH
- Máy chuẩn độ điện thế
- Máy chuẩn độ Karl Fischer
- Phương tiện đo độ dẫn điện
- Phương tiện đo độ đục ...



LĨNH VỰC: CƠ



- Tủ an toàn sinh học/tủ sạch/tủ cấy vi sinh
- Phòng sạch/kho lạnh



BẢO TRÌ, SỬA CHỮA THIẾT BỊ



- Ngoài ra, hiện nay Viện cung cấp thêm dịch vụ **bảo trì/bảo dưỡng và sửa chữa các thiết bị** tại phòng thí nghiệm như GC, GC-MS/MS; HPLC/UPLC, LC-MS/MS



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	33
Kỹ thuật kiểm nghiệm Hóa lý	93
Xác nhận giá trị sử dụng và đánh giá độ không đảm bảo	5
Kỹ thuật lấy mẫu	2
Kít test nhanh	2
Đào tạo kiến thức an toàn thực phẩm	2
Hệ thống quản lý phòng thí nghiệm	4
Tổng cộng	141



ĐÀO TẠO, TẬP HUẤN



Hình thức

- Trực tiếp

Địa điểm

- NIFC
- Tại địa phương

Chương trình

- Theo nhu cầu KH
- Theo kế hoạch của NIFC

Số lượng HV

- 1 người
- Lớp nhiều học viên

LINH ĐỘNG

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



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 định độ không đảm bảo đo của phương pháp phân tích định lượng vi sinh trong thực phẩm theo ISO 19036:2019	1
2	Thẩm định phương pháp vi sinh trong thực phẩm - Áp dụng cho phương pháp tiêu chuẩn	2
3	Bảo quản, hoạt hóa chủng chuẩn và kiểm tra hiệu năng môi trường	2
4	Xác định độ không đảm bảo đo của phương pháp phân tích vi sinh trong nước theo ISO 29201:2012	1
II	Xác định các chỉ tiêu vi sinh trong thực phẩm	
5	Kỹ thuật kiểm nghiệm nấm men nấm mốc bằng petrifilm	4
6	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí trong thực phẩm theo TCVN 4884-1,2:2015	2
7	Định lượng tổng số nấm men -nấm mốc theo TCVN 8275-1,2:2010	3
8	Định lượng nhanh nấm men – nấm mốc bằng đĩa 3M theo AOAC 2014.05	1,5
9	Định lượng Coliform tổng số trong thực phẩm theo TCVN 6848:2007	2
10	Định lượng Escherichia coli trong thực phẩm theo TCVN 7924-2:2008	2
11	Định lượng Staphylococcus aureus trong nước theo phương pháp SMEWW 9213B:2017	2.5
.....		

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



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

.....



Xác định hàm lượng một số chất cấm bằng HPLC

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



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



VI	Xác định hàm lượng vitamin tan trong nước bằng HPLC	
52	Xác định hàm lượng vitamin B bằng kỹ thuật HPLC	2
53	Xác định hàm lượng vitamin B bằng phương pháp LC-MS/MS	3
54	Xác định hàm lượng vitamin B5 bằng phương pháp LC-MS/MS	2
55	Xác định hàm lượng vitamin B9 bằng phương pháp LC-MS/MS	2
56	Xác định hàm lượng vitamin C bằng kỹ thuật HPLC	2
57	Xác định hàm lượng vitamin A, D, E bằng phương pháp sắc ký lỏng.	3
58	Xác định hàm lượng vitamin K bằng phương pháp sắc ký lỏng.	3
	

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	
61	Phân tích hàm lượng đường hóa học và chất bảo quản bằng kỹ thuật HPLC	2
62	Phân tích hàm lượng cyclamate bằng kỹ thuật HPLC	2
63	Phân tích hàm lượng chất bảo quản bằng kỹ thuật HPLC	2
64	Xác định hàm lượng phẩm màu thực phẩm bằng kỹ thuật HPLC	2,5
65	Phân tích hàm lượng Mononatri glutamate bằng kỹ thuật HPLC	2
	

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



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	2,5
69	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử (AAS)	3,5
70	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ phát xạ plasma cao tần cảm ứng (ICP-OES/ICP-AES)	2
71	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS)	2
	Phân tích kim loại bằng phương pháp quang phổ khối lượng plasma cao tần cảm ứng (ICP-MS) (nâng cao)	3
72	Phân tích Chì và Cadmi bằng quang phổ hấp thụ nguyên tử không ngọn lửa (GF-AAS)	2



IX Xác định các chỉ tiêu đồ uống có cồn		
85	Xác định hàm lượng Diacetyl bằng UV-VIS.	1
86	Xác định hàm lượng Furfurol bằng UV-VIS	1
87	Xác định hàm lượng methanol, acetaldehyd, rượu bậc cao và ethyl acetat bằng GC-FID	2
88	Xác định độ cồn và hàm lượng ethanol	2
89	Phân tích một số chỉ tiêu hóa lý trong đồ uống có cồn.	5

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



X Phân tích dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật trong thực phẩm		
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
.....		



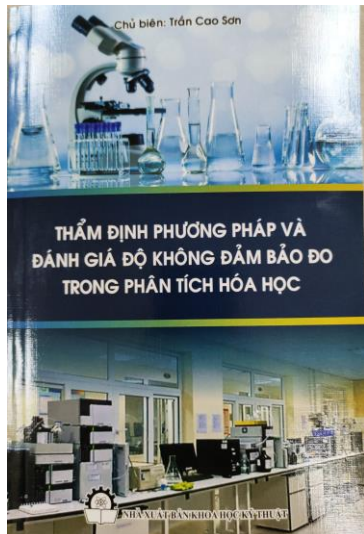
XI Phân tích tồn dư thuốc thú y trong thực phẩm		
91	Phân tích một số chất nhóm beta-agonists bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	2
92	Phân tích kháng sinh nhóm phenicol bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	2
93	Phân tích kháng sinh nhóm tetracyclines bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	2
94	Phân tích kháng sinh nhóm aminoglycosides bằng phương pháp sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	2
95	Phân tích một số chất chuyển hoá nhóm nitrofurans bằng sắc ký lỏng khối phổ hai lần (LC-MS/MS).	2
.....		

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO 2025



XII Phân tích độc tố vi nấm trong thực phẩm

101	Xác định độc tố vi nấm aflatoxin B1, B2, G1, G2 bằng HPLC và LC-MS/MS	2,5
102	Xác định độc tố vi nấm aflatoxin M1 bằng HPLC và LC-MS/MS	2,5
103	Xác định độc tố vi nấm ochratoxin A bằng HPLC và LC-MS/MS	2,5
104	Xác định độc tố vi nấm fumonisin B1&B2 bằng HPLC và LC-MS/MS	2,5



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

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 phòng thí nghiệm và an toàn thực phẩm	3
113	Nhận thức chung về Tiêu chuẩn ISO/IEC 17025:2017 Yêu cầu chung về năng lực của các phòng thử nghiệm và hiệu chuẩn	1,5
114	Kiến thức an toàn thực phẩm trong lĩnh vực công thương	1
114	Kiến thức an toàn thực phẩm	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!

Quét QR code để tải Tài liệu của Hội thảo

<https://nifc.gov.vn/tin-thu-nghiem-thanh-thao/tong-ket-chuong-trinh-thu-nghiem-thanh-thao-nam-2022-post1937.html>

