

Số: **728**/QĐ-BCT

Hà Nội, ngày **28** tháng **3** năm 2024

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 số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 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 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 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;

Thực hiện văn bản số 7689/BCT-VP ngày 02 tháng 11 năm 2023 của Bộ Công Thương thông báo ý kiến chỉ đạo của Bộ trưởng về việc phê duyệt các quyết định chỉ định, giấy chứng nhận liên quan đến an toàn thực phẩm;

Thực hiện Quyết định số 2533/QĐ-BCT ngày 16 tháng 8 năm 2019 Bộ trưởng Bộ Công Thương ủy quyền Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ ký một số văn bản thuộc thẩm quyền của Bộ trưởng Bộ Công Thương;

Xét Đơn đăng ký gia hạn chỉ định cơ sở kiểm nghiệm số 124/VYTCC ngày 29 tháng 8 năm 2023 của Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh kèm theo hồ sơ bổ sung ngày 26 tháng 3 năm 2024;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh (Địa chỉ kiểm nghiệm: Số 159 Hưng Phú, Quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh) thực hiện

kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này (Phụ lục kèm theo).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **001/2024/BCT-KNTP**

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

Điều 3. Viện Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh 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 Y tế công cộng Thành phố Hồ Chí Minh và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Nguyễn Sinh Nhật Tân (để b/c);
- Các Bộ: YT; NNPTNT;
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, thangannt.

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



Lý Quốc Hùng

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định chỉ định cơ sở kiểm nghiệm số: 728 /QĐ-BCT
ngày 28 tháng 3 năm 2024 của Bộ Công Thương)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
I	Lĩnh vực Sinh học			
1.	Định lượng tổng số vi sinh vật ở 30 °C Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 4884-1:2015 ISO 4833-1:2013/ Amd.1.2022	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
2.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C		TCVN 4992:2005 ISO 7932:2004/ Amd.1.2020	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
3.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> trong thực phẩm Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		AOAC 980.31	LOQ: 0 MPN/g-ml 10 CFU/g 1 CFU/ml
4.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 976.30	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
5.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 4991:2005 ISO 7937:2004	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
6.	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn (MPN)	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn;	AOAC 966.24	LOQ: 0 MPN/g-ml
7.	Định lượng Coliforms Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 991.14 TCVN 9975:2013	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
8.	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848:2007 ISO 4832:2006	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
9.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i>	Nước giải khát; Sữa chế biến;	TCVN 5518-2:2007	LOQ: 10 CFU/g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo		1 CFU/ml
10.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 21528-2:2017	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
11.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> 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	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/mL
12.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza 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	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
13.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn (MPN)	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 966.24	LOQ: 0 MPN/g-ml
14.	Định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm		AOAC 991.14 TCVN 9975:2013	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
15.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		ISO 11290-2:2017	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
16.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7700-2:2007	LOQ: 10 CFU/g-ml
17.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm		AOAC 2014.05	LOQ: 10CFU/g 1CFU/ml
18.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến;	TCVN 12657:2019	LOQ: 10 CFU/g 1CFU/ml

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
19.	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.08-02/TT.VS (LBH 01, 28/2/2023) (Ref. TCVN 8881:2011; ISO 16266:2010)	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
20.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker		ISO 6888-1:2021	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
21.	Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 4830-1:2005	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
22.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn;	AOAC 987.09	LOQ: 0 MPN/g-ml
23.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật;	AOAC 975.55	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
24.	Định lượng nấm men và nấm mốc có hoạt độ nước (aw) lớn hơn 0,95 Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 8275-1:2010 ISO 21527-1:2008	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
25.	Định lượng nấm men và nấm mốc có hoạt độ nước (aw) nhỏ hơn hoặc bằng 0,95 Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 8275-2:2010 ISO 21527-2:2008	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
26.	Tổng số vi khuẩn axit lactic ưa nhiệt trung bình Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7906:2008 ISO 15214:1998	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
27.	Định lượng vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 5522:1991	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
28.	Định lượng tổng số vi sinh	Bia; Rượu, cồn và	AOAC 966.23	LOQ:

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo		10 CFU/g 1 CFU/ml
29.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 993.12	eLOD ₅₀ : 1,4 - 3,4 CFU/ 25 g-ml
30.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7700-1:2007	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,3 CFU/ 25 g-ml
31.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 967.27	eLOD ₅₀ : 0,5 - 1,9 CFU/ 25 g-ml
32.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR)	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.10-05/ TT.VS (Ref. TCVN 8342:2010)	eLOD ₅₀ : 1,3 - 2,3 CFU/ 25 g-ml
33.	Định lượng <i>Streptococci faecal</i> (<i>Enterococci faecal</i>) Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến;	HD.PP.07-02/TT.VS (Ref. TCVN 6189-2: 2009)	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
34.	Phát hiện <i>Enterobacteriaceae</i>	Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 21528-1:2017	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,0 CFU/ 10 g-ml
35.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 11290-1:2017	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,0 CFU/ 25 g-ml
36.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017/ Amd.1.2020	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,0 CFU/ 25 g-ml
37.	Phát hiện sản phẩm biến đổi gen dựa trên tình tự	Nước giải khát; Sữa chế biến;	JRC-QT-ELE-00-004	LOD ₉₅ : 0,05%

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	CaMV 35S promoter (CaMV P-35S) Kỹ thuật Real-time PCR	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo		
38.	Phát hiện sản phẩm biến đổi gen dựa trên tính tự Figwort Mosaic Virus 35S promoter (P-FMV) Kỹ thuật Real-time PCR		JRC -QL-ELE-00-015	LOD ₉₅ : 0,05%
39.	Phát hiện sản phẩm biến đổi gen dựa trên tính tự Nopaline synthase terminator (T-NOS) Kỹ thuật Real-time PCR		JRC- QL-ELE-00-011	LOD ₉₅ : 0,05%
40.	Phát hiện độc tố ruột tụ cầu (Staphylococcal enterotoxin) Kỹ thuật enzyme miễn dịch	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 12753:2019 ISO 19020:2017	LOD ₅₀ : 0,05 mg/g
41.	Định lượng Vitamin B12 Kỹ thuật ELISA	Nước giải khát	HD.PP.43/TT.VS (Ridascreen®Fast Vitamin B12 kit - rBiopharm)	LOD: 0,5 µg/l
42.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 2003.07	LOQ: 10 CFU/g 01 CFU/ml
43.	Định lượng acid folic (Vitamin B9) Kỹ thuật miễn dịch hấp thụ liên kết với enzyme (ELISA)	Sữa chế biến	HD.PP.38-01/TT.VS (Ridascreen®Fast folic acid kit - rBiopharm)	LOD: 0,5 µg/l 2,5 µg/kg
44.	Định lượng <i>Bifidobacterium</i> spp. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	Sữa chế biến	TCVN 9635:2013 ISO 29981:2010	LOQ: 10 CFU/g 01 CFU/ml
45.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Sữa chế biến	AOAC 2003.08 TCVN 12655:2019	LOQ: 10 CFU/g 01 CFU/ml
46.	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp.	Sữa chế biến	TCVN 7850:2018 ISO 22964:2017	eLOD ₅₀ : 0,7 - 1,5 CFU/

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				10 g-ml
47.	Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>	Sữa chế biến	HD.PP.16-03/TT.VS (Ref. TCVN 7850:2018, ISO 22964:2017)	eLOD ₅₀ : 0,7 - 1,5 CFU/ 10 g-ml
48.	Định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 2003.01 TCVN 9980:2013	LOQ: 10 CFU/g 01 CFU/mL
49.	Định lượng tổng số vi khuẩn sinh acid lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	GB 4789.35-2010	LOQ: 10 CFU/g 01 CFU/ml
50.	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		NMKL No 156 (1997)	LOQ: 10 CFU/g 1 CFU/ml
51.	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i> Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)		TCVN 8988:2012	LOQ: 0 MPN/g-ml
52.	Phát hiện <i>Campylobacter coli</i>		HD.PP.24-03/TT.VS (Ref. ISO 10272-1:2017; EURL-AR 2nd Version - Nov 2013)	eLOD ₅₀ : 1,0 -1,7 CFU/ 25 g-ml
53.	Phát hiện <i>Campylobacter jejuni</i>		HD.PP.24-03/TT.VS (Ref. ISO 10272-1:2017; EURL-AR 2nd Version - Nov 2013)	eLOD ₅₀ : 1,0 -1,7 CFU/ 25 g-ml
54.	Phát hiện <i>Campylobacter</i> spp.		Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7715-1:2007

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
55.	Phát hiện <i>Campylobacter</i> spp.		ISO 10272-1:2017/ Amd.1. 2023	eLOD ₅₀ : 1,0 -1,7 CFU/ 10 g-ml
56.	Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i>		AOAC 977.26	eLOD ₅₀ : 1,0 -1,4 CFU/g-ml
57.	Phát hiện <i>coliforms</i>	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 4882:2007	eLOD ₅₀ : 0,5 – 1,3 MPN/ g-ml
58.	Phát hiện <i>Escherichia coli</i>	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7924-3:2017 ISO 16649-3:2015	eLOD ₅₀ : 0,5 – 1,3 MPN/g-ml
59.	Phát hiện <i>Escherichia coli</i> O157	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7686:2007 ISO 16654:2001	eLOD ₅₀ : 2,0 - 2,7 CFU/ 25 g-ml
60.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch IRIS <i>Salmonella</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 13370:2021	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,0 CFU/ 25 g-ml
61.	Phát hiện <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella</i> spp.	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 8131:2009 ISO 21567:2004	eLOD ₅₀ : 1,0 - 1,7 CFU/ 25 g-ml
62.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự CaMV 35S promoter (CaMV P-35S) Kỹ thuật phản ứng chuỗi Polymerase (PCR)	Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 21569:2005/ Amd 1.2013	LOD ₉₅ : 0,1%
63.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự Figwort Mosaic Virus 35S promoter (P-FMV) Kỹ thuật phản ứng chuỗi	Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 21569:2005/ Amd 1.2013	LOD ₉₅ : 0,05%

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	Polymerase (PCR)			
64.	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên trình tự Nopaline Synthaza Terminator (T-NOS) Kỹ thuật phản ứng chuỗi Polymerase (PCR)	Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 21569:2005/ Amd 1.2013	LOD ₉₅ : 0,1%
65.	Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i>	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	GB 4789.10-2010	eLOD ₅₀ : 2,0 CFU/g-ml eLOD ₅₀ : 2,6 CFU/25 g-ml eLOD ₅₀ : 2,6 CFU/10g-ml
66.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 7905-1:2008	eLOD ₅₀ : 0,5 - 1,0 CFU/ 25 g-ml
67.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i> và <i>Vibrio cholerae</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	ISO 21872-1:2017	eLOD ₅₀ : 1,0 - 1,4 CFU/ 25 g-ml
68.	Phát hiện <i>Yersinia enterocolitica</i>	Sữa chế biến; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 8127:2018 ISO 10273:2017	eLOD ₅₀ : 1,0 - 2,0 CFU/ 25 g-ml
69.	Định lượng Coliforms và <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.02-06/TT.VS (Ref. TCVN 9975:2013)	LOQ: 10 CFU/mẫu 01 CFU/g
70.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		HD.PP.32-05/TT.VS (Ref. TCVN 7852:2008)	LOQ: 10 CFU/mẫu 01 CFU/g
71.	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm		HD.PP.03-06/TT.VS (Ref. AOAC 2003.07)	LOQ: 10 CFU/mẫu 01 CFU/g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
72.	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		HD.PP.01-04/TT.VS (Ref. AOAC 966.23)	LOQ: 10 CFU/ mẫu 01 CFU/ g
73.	Phát hiện <i>Cronobacter</i> spp. (trước đây là <i>Enterobacter sakazakii</i>)	Sữa chế biến	TCVN 7850:2018 ISO 22964:2017	eLOD ₅₀ : 0,7 - 1,5 CFU/10 g-ml
74.	Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	Sữa chế biến	TCVN 7849:2008 ISO 20128:2006	LOQ: 10 CFU/ g 01 CFU/ ml
75.	Định lượng <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> và <i>Streptococcus thermophilus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	Sữa chế biến	TCVN 8177:2009 ISO 7889:2003	LOQ: 10 CFU/ g 01 CFU/ ml
II	Lĩnh vực Hóa học			
1	Xác định hàm lượng Formol Kỹ thuật HPLC-PDA	Bột, tinh bột	HD.PP.06/TT.SK	LOD: 0,3 mg/kg LOQ: 0,9 mg/kg
2	Xác định hàm lượng vitamin C Kỹ thuật HPLC-UV	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.12/TT.SK (Ref. TCVN 8977:2011)	TP dạng lỏng: LOD: 5 mg/l LOQ: 15 mg/l TP dạng rắn: LOD: 15 mg/kg LOQ: 50 mg/kg
3	Xác định hàm lượng Tinopal Kỹ thuật HPLC-FLD	Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.16/TT.SK	LOD: 35 µg/kg LOQ: 100 µg/kg
4	Xác định hàm lượng Ochratoxin A Kỹ thuật HPLC-FLD và LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.17/TT.SK (Ref: AOAC 2004.10)	LOD: 0,15 µg/kg LOQ: 0,5 µg/kg
5	Xác định hàm lượng nhóm Tetracyclines (Tetracycline,	Sữa chế biến	HD.PP.21/TT. SK	LOD: 15 µg/kg LOQ: 50 µg/kg

Handwritten signature

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	Oxytetracycline, Chlortetracycline) Kỹ thuật LC-MS/MS			
6	Xác định hàm lượng chất khô	Sữa chế biến	HD.PP.23/TT.LH (Ref. TCVN 8082:2013)	(15-100)%
7	Xác định hàm lượng vitamin B1(Thiamine), B2 (Riboflavin), B3 (Nicotinamide) Vitamin B6 (Pyridoxine) Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.23/TT.SK	TP dạng lỏng: LOD: 0,1 mg/l LOQ: 0,3 mg/l TP dạng rắn: LOD: 0,2 mg/kg LOQ: 0,6 mg/kg
8	Xác định hàm lượng Rhodamin B Kỹ thuật HPLC/FLD	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	TCVN 8670:2011	LOD: 8 µg/kg LOQ: 24 µg/kg
9	Xác định hàm lượng Patulin Kỹ thuật LC-MS/MS	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến;	HD.PP.31/TT.SK (Ref. UCT 6103-03-01, 2014 & Ref. Food analytical methods, 2019, Vol 12, Issue 1, pp 76-93)	LOD: 3 µg/l LOQ: 9 µg/l
10	Xác định hàm lượng vitamin D (D2, D3) Kỹ thuật LC-MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.34/TT.SK (Ref. AOAC 995.05)	TP dạng lỏng: LOD: 1,2 µg/kg LOQ: 3,6 µg/kg TP dạng rắn: LOD: 15 µg/kg LOQ: 45 µg/kg
11	Xác định hàm lượng Chloramphenicol Kỹ thuật LC/MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.35/TT.SK	LOD: 0,05 µg/kg LOQ: 0,15 µg/kg
12	Xác định hàm lượng Vitamin B5 (Panthothenic acid) Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.41/TT.SK	TP dạng lỏng: LOD: 0,1 mg/l LOQ: 0,3 mg/l TP dạng rắn: LOD: 0,2

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				mg/kg LOQ: 0,6 mg/kg
13	Xác định hàm lượng Inositol Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.42/TT.SK	TP dạng lỏng: LOD: 7 mg/l LOQ: 20 mg/l TP dạng rắn: LOD: 5 mg/kg LOQ: 15 mg/kg
14	Xác định hàm lượng vitamin K (K1) Kỹ thuật HPLC-FLD	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 999.15	LOD: 3 µg/kg LOQ: 10 µg/kg
15	Xác định hàm lượng kháng sinh (Phụ lục 5) Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.46/TT.SK	Phụ lục 5
16	Xác định hàm lượng beta estradiol, Methyltestosterone, Testosterone, Diethylstilbestrol Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.48/TT.SK	LOD: Beta estradiol, Methyltestosterone, Testosterone: 0,1 mg/kg Diethylstilbestrol: 1 mg/kg LOQ: Beta estradiol, Methyltestosterone, Testosterone: 0,3 mg/kg Diethylstilbestrol: 3 mg/kg
17	Xác định hàm lượng Adenosine Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.50-1/TT.SK	LOD: 0,1 mg/kg LOQ: 0,3 mg/l
18	Xác định hàm lượng Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamine Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.68/TT.SK (LC/MS/MS) Ref. Study of β – agonist residues	LOD: Salbutamol: 0,03 µg/kg Clenbuterol:

Handwritten signature

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
			in animal – derived food	0,014 µg/kg Ractopamine: 0,03 µg/kg LOQ: Salbutamol: 0,10 µg/kg Clenbuterol: 0,05 µg/kg Ractopamine: 0,10 µg/kg
19	Xác định hàm lượng acid béo Kỹ thuật GC-FID (Phụ lục 4)	Sữa chế biến	ISO 15885 -2002 (E)	TP dạng lỏng LOD: 0,75 mg/100g LOQ: 2,5 mg/100g TP dạng rắn: LOD: 2,5 mg/100g LOQ: 7,5 mg/100g
20	Xác định hàm lượng acid béo Kỹ thuật GC-FID (Phụ lục 4)	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.74/TT.SK	TP dạng lỏng: LOD: 0,75 mg/100g LOQ: 2,5 mg/100g TP dạng rắn: LOD: 2,5 mg/100g LOQ: 7,5 mg/100g
21	Xác định hàm lượng Gentamicin, Streptomycin, Dihydrostreptomycin, Neomycin, Spectinomycin Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.87/TT.SK (Ref. CLG- AMG4.02)	LOD: 30 µg/kg LOQ: 90 µg/kg
22	Xác định hàm lượng Vitamin B7 (D-Biotin) Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.102/TT.S K	LOD: Sữa lỏng: 5 µg/kg Sữa bột: 20 µg/kg TP khác: 10

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				$\mu\text{g}/\text{kg}$ LOQ: Sữa lỏng: 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Sữa bột: 55 $\mu\text{g}/\text{kg}$ TP khác: 20 $\mu\text{g}/\text{kg}$
23	Xác định hàm lượng Auramine O, 2,4_Diaminoazobenzen Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.104/TT.S K	Auramine O: LOD: 1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ LOQ: 3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 2,4_Diaminoazobenzen: LOD: 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ LOQ: 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$
24	Xác định hàm lượng Rượu bậc cao (1-propanol, 2-Methyl-1-propanol, 3-Methyl-1-butanol), Ethylacetate Kỹ thuật GC-FID	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	HD.PP.121/TT.S K (Ref. TCVN 8011:2009)	LOD: 3 mg/l LOQ: 9 mg/l
25	Xác định hàm lượng Furfurol Kỹ thuật GC-FID	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	HD.PP.123/TT.S K (Ref. AOAC 972.11)	LOD: 4 mg/l LOQ: 12 mg/l
26	Xác định hàm lượng các chất chuyển hóa Nitrofurantoin Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.131/TT.S K (Ref. CLG-NFUR 3.01 (2016))	LOD: 0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ LOQ: 0,25 $\mu\text{g}/\text{kg}$
27	Xác định hàm lượng Acetaldehyde Kỹ thuật GC-FID	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát	HD.PP.133/TT.S K (Ref. TCVN 8898:2012)	LOD: 3 mg/l LOQ: 9 mg/l
28	Xác định hàm lượng Hóa chất bảo vệ thực vật (Phụ lục 1 và 2) Kỹ thuật GC-MS/MS và LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.134/TT.S K	Phụ lục 1 và 2
29	Xác định hàm lượng Methanol	Rượu, cồn và đồ uống có cồn;	HD.PP.139/TT.S K	LOD: 3 mg/l LOQ: 9 mg/l

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	Kỹ thuật GC-FID	Nước giải khát	(Ref. TCVN 8010:2009)	
30	Xác định hàm lượng thuốc thú y (Phụ lục 3) Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.159/TT.S K (Ref. AOAC 2007.01)	Phụ lục 3
31	Xác định hàm lượng Iod Kỹ thuật ICP-MS	Sữa chế biến	BS EN 15111:2007 (HD.PP.24/TT.A AS TCVN 9517:2012)	Sữa lỏng LOD: 4 µg/kg LOQ: 10 µg/kg Sữa bột LOD: 10 µg/kg LOQ: 30 µg/kg
32	Xác định hàm lượng chất béo	Bột, tinh bột	HD.PP.06-02/ TT.LH (Ref. AOAC 922.06)	LOD: 0.07 g/100 g LOQ: 0.2 g/100 g
33	Xác định hàm lượng carbohydrate trong thực phẩm	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	HD.PP.11- 1/TT.LH (Ref. AOAC 986.25)	(01 - 100) g/100g
34	Xác định trị số Iốt	Dầu thực vật	HD.PP.12/TT.LH TCVN 6122:2015	LOD: 0,007 g/100 g LOQ: 0,02 g/100g
35	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb trong thực phẩm bằng ICP/MS	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.16/TT.AA S	LOD: As: 10 - 30 µg/kg Cd: 10 - 20 µg/kg Pb: 10 - 20 µg/kg Hg: 10 - 20 µg/kg Sn: 0.7 - 2 mg/kg Sb: 10 - 20 LOQ: As: 20 - 60 µg/kg Cd: 20 - 50

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				$\mu\text{g/kg}$ Pb: 20 - 50 $\mu\text{g/kg}$ Hg: 20 - 40 $\mu\text{g/kg}$ Sn: 2 - 5 mg/kg Sb: 20 - 50 $\mu\text{g/kg}$
36	Xác định trị số peroxit	Dầu thực vật	HD.PP.17/TT.LH AOAC 965.33	LOD: 0,1 meq/kg béo LOQ: 0,3 meq/kg béo
37	Xác định trị số xà phòng	Dầu thực vật	HD.PP.24/TT.LH TCVN 6126:2015	>150 mg KOH/ g béo
38	Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadmi (Cd)		HD.PP.34/TT.AA S (Ref. AOAC 999.11)	LOD: Pb, Cd: 10,00 - 20,00 $\mu\text{g/kg}$ LOQ: Pb, Cd: 20,00 - 50,00 $\mu\text{g/kg}$
39	Xác định hàm lượng Canxi, Magie, Đồng, Sắt, Kẽm, Natri, Kali, Mangan, Phospho	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.36/TT.AA S (Ref. AOAC 985.35, AOAC 984.27)	LOD: Ca, Na, Mg, K: 10 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn: 0,04 - 0,2 mg/kg P: 70 mg/kg LOQ: Ca, Na, Mg, K: 30 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn: 0,1 - 0,5 mg/kg P : 200 mg/kg
40	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn Kỹ thuật ICP/OES		HD.PP.37.1/ TT.AAS	LOD: Ca, Na, Mg, K: 10 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn: 0,04 - 0,2 mg/kg P: 70 mg/kg LOQ:

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				Ca, Na, Mg, K: 30 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn: 0,1 - 0,5 mg/kg P : 200 mg/kg
41	Xác định hàm lượng SO ₂	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Bột, tinh bột	HD.PP.43/TT.LH (Ref. TCVN 6641:2000)	Mẫu lỏng: LOD: 0,54 mg/kg LOQ: 1,6 mg/kg Mẫu rắn: LOD: 1,6 mg/kg LOQ: 4,2 mg/kg
42	Pb, Cd thôi nhiễm (acid acetic 4%, 22 ± 2 °C, 24 giờ ± 30 phút) Kỹ thuật ICP/OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.12/ KXN.LH-BB (Ref. QCVN 12-4: 2011/BYT)	LOD: 0,015 µg/ml LOQ: 0,03 µg/ml
43	As, Cd, Pb thôi nhiễm (nước, 60 °C, 30 phút) Kỹ thuật ICP/OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.15/ KXN.LH-BB: (Ref. QCVN 12-3: 2011/ BYT)	LOD: 0,025 µg/ml LOQ: 0,05 µg/ml
44	As, Cd, Pb thôi nhiễm (acid citric 0,5%, 60 °C, 30 phút) Kỹ thuật ICP/OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.15/ KXN.LH-BB (Ref. QCVN 12-3: 2011/ BYT)	LOD: 0,025 µg/ml LOQ: 0,05 µg/ml
45	Xác định hàm lượng chỉ số Permanganat thôi nhiễm Kỹ thuật chuẩn độ	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.6-2/ KXN.LH: (Ref. QCVN 12-1: 2011/ BYT Phụ lục 2)	LOD: 0,23 µg/ml LOQ: 0,8 µg/ml
46	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.03-1/TT.SK	LOD: 0,1 µg/kg LOQ: 0,3 µg/kg
47	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Kỹ thuật LC-MS/MS	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.03-2/TT.SK	LOD: 0,006 µg/kg LOQ: 0,02 µg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
48	Xác định hàm lượng aflatoxin B1, B2, G1, G2 Kỹ thuật HPLC-FLD và LC-MS/MS	Sữa chế biến	HD.PP.04/TT.SK (Ref.AOAC 2005.08)	LOD: 0,1 µg/kg mỗi chất LOQ: 0,3 µg/kg mỗi chất
49	Xác định hàm lượng Taurine Kỹ thuật HPLC-FLD	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.05/TT.SK (Ref. AOAC 997.05)	LOD: 1 mg/kg LOQ: 3 mg/kg
50	Xác định hàm lượng Diquat, Paraquat, Chlormequat Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.09/TT.SK	Sữa và sản phẩm sữa Diquat: LOD: 0,003 mg/kg LOQ: 0,01 mg/kg Paraquat: LOD: 0,0015 mg/kg LOQ: 0,005 mg/kg Chlormequat: LOD: 0,01 mg/kg LOQ: 0,03 mg/kg Thực phẩm: LOD: 0,003 mg/kg LOQ: 0,01 mg/kg
51	Xác định hàm lượng Ethephon, Glufosinate-ammonium, Glyphosate Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.112/TT.S K	Ethephon, Glufosinate - ammonium LOD: 0,006 mg/kg LOQ: 0,02 mg/kg Glyphosate LOD: 0,015 mg/kg LOQ: 0,05 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
52	Xác định hàm lượng Diacetyl Kỹ thuật GC-ECD	Bia	HD.PP.125/TT.S K	LOD: 0,03 mg/l LOQ: 0,1 mg/l
53	Xác định hàm lượng β -Hydroxy β -methylbutyric acid (HMB) Kỹ thuật HPLC-PDA	Sữa chế biến	HD.PP.175/TT.S K	LOD: 30 mg/kg LOQ: 90 mg/kg
54	Xác định hàm lượng Phẩm màu Kỹ thuật HPLC-PDA (Phụ lục 6)	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.26/TT.SK	Nước giải khát: LOD: 1 mg/l LOQ: 3 mg/l TP khác: LOD: 1,5 mg/kg LOQ: 5 mg/kg
55	Xác định hàm lượng Benzoyl peroxide Kỹ thuật HPLC-UV	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	HD.PP.49/TT.SK	LOD: 10 mg/kg LOQ: 30 mg/kg
56	Xác định hàm lượng L-Carnitine Kỹ thuật LC-MS/MS	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.73/TT.SK	LOD: 10 mg/kg LOQ: 30 mg/kg
57	Xác định tỷ trọng	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột	HD.PP.92/TT.LH (Ref.AOAC 920.134)	0,82 – 1,4
58	Xác định hàm lượng béo	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.06/TT.LH (Ref. AOAC 991.36)	LOD: 0,15 g/100 g LOQ: 0,4 g/100 g
59	Xác định hàm lượng béo	Sữa chế biến	AOAC 932.06	LOD: 0,04 g/100 g LOQ: 0,1 g/100 g
60	Xác định hàm lượng đường tổng số	Nước giải khát; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.10/TT.LH (Ref. TCVN 4074:2009)	LOD: 0,2 g/100 g LOQ: 0.5 g/100 g
61	Xác định hàm lượng đường tổng số	Rượu, cồn và đồ uống có cồn;	HD.PP.10- 2/TT.LH	LOD: 0,15 g/100 g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
		Sữa chế biến; Bột, tinh bột	(Ref. TCVN 4594:1988)	LOQ: 0,4 g/100 g
62	Xác định hàm lượng Borax (B_4O_7 - tính từ Bor)	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.11/TT.AA S	LOD: 4 mg/kg LOQ: 10 mg/kg (hàm lượng B)
63	Xác định hàm lượng Carbohydrate	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 986.25	(01 - 100) g/100g
64	Xác định hàm lượng Protein sữa	Sữa chế biến	AOAC 991.20	LOD: 0,04 g/100 g LOQ : 0,12 g/100 g
65	Xác định hàm lượng Protein sữa	Sữa chế biến	TCVN 8099-1:2015	LOD : 0,04 g/100 g LOQ : 0,12 g/100 g
66	Xác định hàm lượng nitơ tổng, Protein	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.13/TT.LH (Ref. AOAC 991.20)	Mẫu lỏng, sệt: LOD: 0.02 g/100ml LOQ: 0.05 g/100ml LOD: 0.02 g/100 g LOQ: 0.05 g/100 g Mẫu rắn, bột: LOD: 0.04 g/100 g LOQ: 0.12 g/100 g
67	Xác định độ ẩm Kỹ thuật sấy thường	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.14-1/TT.LH (Ref. AOAC 950.46)	Dầu: LOD: 0,004 g/100 g LOQ: 0,01g/100 g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
				Thực phẩm: LOD: 0,04 g/100g LOQ: 0,1 g/100g
68	Xác định độ ẩm Kỹ thuật sấy chân không	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.14-9/TT.LH	LOD: 0,04 g/100g LOQ: 0,1 g/100g
69	Xác định hàm lượng tro tổng	Nước giải khát; Sữa chế biến	HD.PP.15/TT.LH (Ref. AOAC 923.03)	LOD: 0,04 g/100g LOQ: 0,1 g/100g
70	Xác định hàm lượng tro tổng	Sữa chế biến; Bột, tinh bột	HD.PP.15/TT.LH (Ref. AOAC 972.15)	LOD: 0,04 g/100g LOQ: 0,1 g/100g
71	Xác định hàm lượng tro tổng	Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.15/TT.LH (Ref. AOAC 900.02)	LOD: 0,04 g/100g LOQ: 0,1 g/100g
72	Xác định hàm lượng xơ tổng (xơ tiêu hóa), xơ hòa tan, xơ không tan	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 991.43 - Ankom Dietary Fiber Analyzer	LOD: 0,1 g/100g LOQ: 0,5 g/100g
73	Chỉ số khúc xạ	Dầu thực vật	TCVN 4335:1986	1,3000 – 1,7200
74	Xác định hàm lượng sunfua dioxide	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.43/ TT.LH (Ref. TCVN 6641:2000)	Mẫu lỏng: LOD: 0,54 mg/kg LOQ: 1,6 mg/kg Mẫu rắn: LOD: 1,6 mg/kg LOQ: 4,2 mg/kg
75	Xác định hàm lượng Cacbon dioxit	Bia	TCVN 5563:2009	LOD: 0,4 g/l LOQ: 1 g/l
76	Xác định hàm lượng Cacbon dioxit	Nước giải khát	HD.PP.51/TT.LH (Ref. TCVN 5563:2009)	LOD: 0,4 g/l LOQ: 1 g/l

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
77	Xác định hàm lượng Chloride, hàm lượng muối tính từ chloride	Nước giải khát; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.53-1/TT.LH (Ref. AOAC 971.27)	LOD: 0,004 g/100 g LOQ: 0,01 g/100 g
78	Xác định hàm lượng muối (NaCl)	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.53-2/TT.LH (Ref. AOAC 937.09)	LOD: 0,004 g/100 g LOQ: 0,01 g/100 g
79	Xác định hàm lượng clorua Kỹ thuật đo điện thế	Sữa chế biến	AOAC 986.26	LOD: 10 mg/100g LOQ: 50 mg/100 g
80	Xác định hàm lượng clorua Kỹ thuật đo điện thế		TCVN 10580: 2014	LOD: 10 mg/100 g LOQ: 50 mg/100 g
81	Xác định hàm lượng clorua Kỹ thuật đo điện thế		AOAC 983.14	LOD: 0.07 % LOQ: 0,2 %
82	Xác định độ pH	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột	AOAC 981.12	2 – 12
83	Xác định hàm lượng Fructan – Fuctooligosacchrides (FOS)	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	AOAC 999.03	LOD: 0,4 % LOQ: 1,2 %
84	Xác định hàm lượng chất béo (lipid)	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	HD.PP.6-2/TT.LH (Ref. AOAC 922.06)	LOD: 0,07 g/100 g LOQ: 0,2 g/100 g
85	Xác định hàm lượng Selen Kỹ thuật ICP-MS	Sữa chế biến	HD.PP.71/TT.AA S: 2021	Sữa bột LOD: 4 µg/kg, 20 µg/kg LOQ: 10 µg/kg, 50 µg/kg
86	Xác định asen, cadimi, thủy ngân và chì bằng đo phổ khối lượng plasma cảm ứng cao tần (ICP -	Bia; Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến;	TCVN 10912:2015 (EN 15763:2009)	LOD: 0,01 – 0,02 mg/kg LOQ: 0,02 – 0,05 mg/kg

44

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	MS) sau khi phân hủy bằng áp lực	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo		
87	Xác định Cặn khô thôi nhiễm trong <ul style="list-style-type: none"> Nước, 60 °C, 30 phút Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút Nước, 40 °C; 24 giờ Kỹ thuật trọng lượng	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-2: 2011/ BYT	LOD: 2,5 µg/ml LOQ: 5,00 µg/mL
88	Xác định hàm lượng Chì, Cadmi. Kỹ thuật ICP-OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP. 111/ KXN.LH (Ref. QCVN 12-2: 2011/ BYT)	LOD: 5,00 µg/g LOQ: 10,00 µg/g
89	Xác định hàm lượng Sb, Ge thôi nhiễm (acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút) Kỹ thuật ICP-OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP. 112/ KXN.LH (Ref. QCVN 12-1: 2011/ BYT)	LOD: 0,025 µg/ml LOQ: 0,05 µg/ml
90	Xác định hàm lượng Formaldehyde thôi nhiễm trong: <ul style="list-style-type: none"> Nước, 60 °C, 30 phút Nước, 95 °C, 30 phút So màu bằng mắt	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/ BYT	POD: 1,0 µg/ml (100%)
91	Xác định hàm lượng formaldehyde thôi nhiễm trong: <ul style="list-style-type: none"> Nước, 60 °C, 30 phút Nước, 95 °C, 30 phút Nước, 40 °C; 24 giờ So màu bằng mắt	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-2:2011/ BYT	POD: 1,0 µg/ml (100%)
92	Xác định hàm lượng formaldehyde thôi nhiễm trong: <ul style="list-style-type: none"> Nước, 60 °C, 30 phút Nước, 95 °C, 30 phút So màu bằng mắt	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-3:2011/ BYT	POD: 1,0 µg/ml (100%)
93	Xác định hàm lượng phenol thôi nhiễm trong: <ul style="list-style-type: none"> Nước, 60 °C, 30 phút Nước, 95 °C, 30 phút 	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/ BYT	LOD: 0,25 µg/ml LOQ: 0,5 µg/ml

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	Kỹ thuật UV/Vis			
94	Xác định hàm lượng phenol thôi nhiễm trong: • Nước, 60 °C, 30 phút • Nước, 95 °C, 30 phút • Nước, 40 °C; 24 giờ Kỹ thuật UV/Vis	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-2: 2011/ BYT	LOD: 0,25 µg/ml LOQ: 0,5 µg/ml
95	Xác định hàm lượng phenol thôi nhiễm trong: • Nước, 60 °C, 30 phút • Nước, 95 °C, 30 phút Kỹ thuật UV/Vis	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-3:2011/ BYT	LOD: 0,25 µg/ml LOQ: 0,5 µg/ml
96	Xác định hàm lượng Pb, Cd Kỹ thuật ICP-OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.104/ KXN.LH (Ref. QCVN 12-1: 2011/ BYT)	Pb LOD: 2,25 µg/g LOQ: 7,50 µg/g Cd LOD: 1,80 µg/g LOQ: 6,00 µg/g
97	Xác định kim loại nặng thôi nhiễm (acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút) So màu bằng mắt	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.121/ KXN.LH (Ref. QCVN 12-1: 2011/ BYT)	POD: 1,00 µg/ml
98	Xác định kim loại nặng thôi nhiễm (acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút) So màu bằng mắt	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	HD.PP.121/ KXN.LH (Ref. QCVN 12-2:2011/ BYT)	POD: 1,00 µg/ml
99	Xác định hàm lượng hàm lượng kẽm thôi nhiễm bao bì cao su không dành cho trẻ nhỏ (Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút) Kỹ thuật ICP/OES	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-2:2011/ BYT	LOD: 0,025 mg/l LOQ: 0,05 mg/l
100	Xác định hàm lượng Kẽm thôi nhiễm bao bì cao su dành cho trẻ nhỏ (Nước,	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-2:2011/ BYT	LOD: 0,025 mg/l LOQ: 0,05

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/ Phạm vi đo
	40 °C, 24 giờ) Kỹ thuật ICP/OES			mg/l
101	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm (Điều kiện thôi nhiễm) (Phụ lục 8) Kỹ thuật trọng lượng	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/ BYT – phụ lục 2	Phụ lục 8
102	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm (Điều kiện thôi nhiễm) (Phụ lục 7) Kỹ thuật trọng lượng	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-3:2011/ BYT – phụ lục 1	Phụ lục 7

Phụ lục 1 – Danh sách các chỉ tiêu thuốc bảo vệ thực vật nhóm GC-MS/MS

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
1	Aldrin	0,0015	0,005	0,0003	0,001
2	BHC, gamma (Lindan)	0,0015	0,005	0,0003	0,001
3	Bifenthrin	0,0015	0,005	0,0015	0,005
4	Bromopropylate	0,0015	0,005	0,0015	0,005
5	Captan	0,0015	0,005	0,0015	0,005
6	Chlordane tổng	0,0015	0,005	0,0003	0,001
7	Chlorpyrifos-ethyl	0,0015	0,005	0,0015	0,005
8	Chlorpyrifos-methyl	0,0015	0,005	0,0015	0,005
9	Cyfluthrin tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
10	Cyhalothrin tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
11	Cypermethrin tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
12	o,p-DDD	0,0015	0,005	0,0003	0,001
13	o,p-DDE	0,0015	0,005	0,0003	0,001
14	o,p-DDT	0,0015	0,005	0,0003	0,001
15	Deltamethrin tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
16	Diazinon	0,0015	0,005	0,0015	0,005
17	Dichlobenil	0,0015	0,005	0,0015	0,005
18	Dichlofluanid	0,0015	0,005	0,0015	0,005
19	Dichloran	0,0015	0,005	0,0015	0,005
20	Dicofol	0,0015	0,005	0,0015	0,005
21	Dieldrin	0,0015	0,005	0,0003	0,001
22	Dimethipin	0,0015	0,005	0,0015	0,005
23	Disulfoton	0,0015	0,005	0,0015	0,005
24	Endosulfan I	0,0015	0,005	0,0003	0,001
25	Endosulfan II	0,0015	0,005	0,0003	0,001
26	Endosulfan sulfate	0,0015	0,005	0,0003	0,001
27	Endrin	0,0015	0,005	0,0003	0,001
28	Ethion	0,0015	0,005	0,0015	0,005
29	Famphur	0,0015	0,005	0,0015	0,005
30	Fenitrothion	0,0015	0,005	0,0015	0,005
31	Fenpropathrin	0,0015	0,005	0,0015	0,005
32	Fenvalerate tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
33	Fipronil	0,0015	0,005	0,0015	0,005
34	Flucythrinate tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
35	Fluvalinate tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
36	Folpet	0,0015	0,005	0,0015	0,005
37	Heptachlor	0,0015	0,005	0,0003	0,001

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
38	Imazalil	0,0015	0,005	0,0015	0,005
39	Malathion	0,0015	0,005	0,0015	0,005
40	Methoprene	0,0015	0,005	0,0015	0,005
41	O,O,O-Triethylthiophosphate	0,0015	0,005	0,0015	0,005
42	Ortho-phenylphenol	0,0015	0,005	0,0015	0,005
43	Parathion (ethyl)	0,0015	0,005	0,0015	0,005
44	Parathion-methyl	0,0015	0,005	0,0015	0,005
45	Permethrin tổng	0,0015	0,005	0,0015	0,005
46	Phorate	0,0015	0,005	0,0015	0,005
47	Pirimiphos-methyl	0,0015	0,005	0,0015	0,005
48	Quintozene	0,0015	0,005	0,0015	0,005
49	Spirodiclofen	0,0015	0,005	0,0003	0,001
50	Sulfotep	0,0015	0,005	0,0015	0,005
51	Thionazin	0,0015	0,005	0,0015	0,005
52	Trifluralin	0,0015	0,005	0,0015	0,005
53	Vinclozolin	0,0015	0,005	0,0015	0,005

Phụ lục 2- Danh sách các chỉ tiêu thuốc bảo vệ thực vật nhóm LC-MS/MS

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
1.	2,4-D (Dichlorophenoxyacetic acid)	0,003	0,01	0,003	0,01
2.	3-hydroxycarbofuran	0,003	0,01	0,003	0,01
3.	Abamectin	0,003	0,01	0,0015	0,005
4.	Acephate	0,003	0,01	0,003	0,01
5.	Acetamiprid	0,003	0,01	0,003	0,01
6.	Aldicarb	0,003	0,01	0,0015	0,005
7.	Aldicarb sulfone	0,003	0,01	0,003	0,01
8.	Aldicarb sulfoxide	0,003	0,01	0,003	0,01
9.	Aminopyralid	0,003	0,01	0,006	0,02
10.	Amitraz	0,003	0,01	0,003	0,01
11.	Azinphos-methyl	0,003	0,01	0,006	0,02
12.	Bentazone	0,003	0,01	0,003	0,01
13.	Benzovindiflupyr	0,003	0,01	0,003	0,01
14.	Bifenazate	0,003	0,01	0,003	0,01

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
15.	Bitertanol	0,003	0,01	0,003	0,01
16.	Boscalid	0,003	0,01	0,006	0,02
17.	Buprofezin	0,003	0,01	0,003	0,01
18.	Carbaryl	0,003	0,01	0,0015	0,005
19.	Carbendazim	0,003	0,01	0,003	0,01
20.	Carbofuran	0,003	0,01	0,0015	0,005
21.	Carbosulfan	0,003	0,01	0,006	0,02
22.	Chlorothalonil	0,003	0,01	0,021	0,07
23.	Chlorpropham	0,003	0,01	0,00015	0,0005
24.	Clethodim	0,003	0,01	0,006	0,02
25.	Clofentezine	0,003	0,01	0,006	0,02
26.	Cyantraniliprole	0,003	0,01	0,003	0,01
27.	Cyhexatin	0,003	0,01	0,015	0,05
28.	Cyproconazole	0,003	0,01	0,003	0,01
29.	Cyprodinil	0,003	0,01	0,00012	0,0004
30.	Cyromazin	0,003	0,01	0,003	0,01
31.	Dicamba	0,003	0,01	0,06	0,2
32.	Diclorvos	0,003	0,01	0,003	0,01
33.	Difenoconazole	0,003	0,01	0,0015	0,005
34.	Diflubenzuron	0,003	0,01	0,003	0,01
35.	Dimethenamid-P	0,003	0,01	0,003	0,01
36.	Dimethoate	0,003	0,01	0,003	0,01
37.	Dimethomorph	0,003	0,01	0,003	0,01
38.	Dinocap	0,003	0,01	0,03	0,1
39.	Dinotefuran	0,003	0,01	0,006	0,02
40.	Diphenylamin	0,003	0,01	0,00006	0,0002
41.	Dithianon	0,003	0,01	0,003	0,01
42.	Dodin	0,003	0,01	0,003	0,01
43.	Emamectin benzoate	0,003	0,01	0,00045	0,0015
44.	Ethoprophos	0,003	0,01	0,003	0,01
45.	Etofenprox	0,003	0,01	0,003	0,01
46.	Etoazole	0,003	0,01	0,003	0,01
47.	Famoxadone	0,003	0,01	0,003	0,01
48.	Fenamiphos	0,003	0,01	0,0015	0,005
49.	Fenbuconazole	0,003	0,01	0,003	0,01
50.	Fenbutatin oxide	0,003	0,01	0,015	0,05
51.	Fenhexamid	0,003	0,01	0,0012	0,004
52.	Fenpropimorph	0,003	0,01	0,003	0,01
53.	Fenpyroximate	0,003	0,01	0,0012	0,004

14

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
54.	Fenthion	0,003	0,01	0,006	0,02
55.	Flubendiamide	0,003	0,01	0,003	0,01
56.	Fludioxonil	0,003	0,01	0,003	0,01
57.	Flufenoxuron	0,003	0,01	0,003	0,01
58.	Flumethrin	0,003	0,01	0,006	0,02
59.	Flusilazole	0,003	0,01	0,003	0,01
60.	Flutolanil	0,003	0,01	0,003	0,01
61.	Hexythiazox	0,003	0,01	0,006	0,02
62.	Imazapyr	0,003	0,01	0,003	0,01
63.	Imidacloprid	0,003	0,01	0,006	0,02
64.	Indoxacarb	0,003	0,01	0,03	0,1
65.	Isopyrazam	0,003	0,01	0,003	0,01
66.	Isoxaflutole	0,003	0,01	0,003	0,01
67.	Kresoxim-methyl	0,003	0,01	0,003	0,01
68.	MCPA (2-methyl-4-chlorophenoxyacetic acid)	0,003	0,01	0,003	0,01
69.	Metalaxyl	0,003	0,01	0,006	0,02
70.	Methamidophos	0,003	0,01	0,003	0,01
71.	Methidathion	0,003	0,01	0,0003	0,001
72.	Methiocarb	0,003	0,01	0,003	0,01
73.	Methomyl	0,003	0,01	0,0015	0,005
74.	Methoxyfenozide	0,003	0,01	0,003	0,01
75.	Myclobutanil	0,003	0,01	0,003	0,01
76.	Novaluron	0,003	0,01	0,03	0,1
77.	Oxamyl	0,003	0,01	0,0015	0,005
78.	Oxydemeton-methyl	0,003	0,01	0,003	0,01
79.	Penconazole	0,003	0,01	0,003	0,01
80.	Phosmet	0,003	0,01	0,003	0,01
81.	Phoxim	0,003	0,01	0,003	0,01
82.	Piperonyl butoxide	0,003	0,01	0,003	0,01
83.	Pirimicarb	0,003	0,01	0,003	0,01
84.	Prochloraz	0,003	0,01	0,003	0,01
85.	Profenofos	0,003	0,01	0,003	0,01
86.	Propamocarb	0,003	0,01	0,003	0,01
87.	Propargite	0,003	0,01	0,003	0,01
88.	Propiconazole	0,003	0,01	0,003	0,01
89.	Propoxur	0,003	0,01	0,003	0,01
90.	Pyraclostrobin	0,003	0,01	0,003	0,01

STT	Tên chất	Thực phẩm		Sữa và sản phẩm sữa	
		LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)	LOD (mg/kg)	LOQ (mg/kg)
91.	Pyrimethanil	0,003	0,01	0,003	0,01
92.	Pyriproxyfen	0,003	0,01	0,003	0,01
93.	Quinoxifen	0,003	0,01	0,003	0,01
94.	Sedaxane	0,003	0,01	0,003	0,01
95.	Spinetoram J	0,003	0,01	0,003	0,01
96.	Spinetoram L	0,003	0,01	0,003	0,01
97.	Spinosad	0,003	0,01	0,003	0,01
98.	Sulfoxaflor	0,003	0,01	0,006	0,02
99.	Tebuconazole	0,003	0,01	0,003	0,01
100.	Tebufenozide	0,003	0,01	0,003	0,01
101.	Terbufos	0,003	0,01	0,003	0,01
102.	Thiabendazole	0,003	0,01	0,003	0,01
103.	Thiacloprid	0,003	0,01	0,003	0,01
104.	Thiamethoxam	0,003	0,01	0,003	0,01
105.	Triadimefon	0,003	0,01	0,003	0,01
106.	Triadimenol	0,003	0,01	0,003	0,01
107.	Trifloxystrobin	0,003	0,01	0,006	0,02
108.	Triforine	0,003	0,01	0,003	0,01
109.	Trinexapac-ethyl	0,003	0,01	0,0015	0,005

Phụ lục 3 - Danh sách các chỉ tiêu nhóm thuốc thú y (SK)

STT	Tên chất	LOD (µg/kg)	LOQ (µg/kg)
1	Albendazole	3	10
2	Dexamethasone	0,1	0,3
3	Doramectin	3	10
4	Eprinomectin	3	10
5	Fabentel	3	10
6	Fenbendazole	3	10
7	Flubendazole	3	10
8	Imidocarb	3	10
9	Ivermectin	3	10
10	Metronidazole	3	10
11	Monensin	0,5	1,5
12	Oxfendazole	3	10
13	Phoxim	3	10
14	Thiabendazole	3	10
15	Trichlorfon (Metrifonat)	3	10

Phụ lục 4 - Danh sách các chỉ tiêu thành phần acid béo (SK)

STT	Fatty acid	Nhóm	Mạch cacbon
1	Butyric acid	SFA	C4:0
2	Caproic acid	SFA	C6:0
3	Caprylic acid	SFA	C8:0
4	Capric acid	SFA	C10:0
5	Lauric acid	SFA	C12:0
6	Myristic acid	SFA	C14:0
7	Myristoleic acid	MUFA	C14:1
8	Pentadecanoic acid	SFA	C15:0
9	Pentadecenoic acid	MUFA	C15:1
10	Palmitic acid	SFA	C16:0
11	Palmitoleic acid	MUFA	C16:1
12	Margaric acid	SFA	C17:0
13	Heptadecenoic acid	MUFA	C17:1
14	Stearic acid	SFA	C18:0
15	Elaidic acid	Trans Fat	C18:1 TFA
16	Oleic acid	MUFA	C18:1
17	Linolelatic acid	Trans fat	C18:2 TFA
18	Linoleic acid	PUFA	C18:2 (LA)
19	Arachidic acid	SFA	C20:0
20	Gamma - Linolenic acid	PUFA	C18:3 (GLA)
21	Eicosenoic acid	MUFA	C20:1
22	Alpha - Linolenic acid	PUFA	C18:3 (ALA)
23	Heneicosanoic acid	SFA	C21:0
24	Cis-11,14-eicodienoic acid	PUFA	C20:2
25	Behenic acid	SFA	C22:0
26	Cis-8,11,14-eicosatrienoic acid	PUFA	C20:3
27	Erucic acid	MUFA	C22:1
28	Cis-11,14,17-eicosatrienoic acid	SFA	C20:3
29	Arachidonic acid	SFA	C20:4 (ARA)
30	Cis-13,16-docosadienoic acid	PUFA	C22:2
31	Lignoceric acid	SFA	C24:0
32	Cis-5,8,11,14,17-eicosapentanoic acid	PUFA	C20:5 (EPA)
33	Nervonic acid	MUFA	C24:1
34	Cis-4,7,10,13,16,19-docosaheptaenoic acid	PUFA	C22:6 (DHA)

SFA: nhóm acid béo bão hòa

MUFA: nhóm acid béo bất bão hòa một nối đôi

PUFA: nhóm acid béo bất bão hòa đa nối đôi

MCT: C6:0, C8:0, C10:0, C12:0

Omega 3: C18:3 (ALA), C20:5 (EPA), C22:6 (DHA)

Omega 6: C18:2 (LA), C18:3 (GLA), C20:4 (ARA)

Omega 9: C18:1, C22:1, C24:1

Phụ lục 5 - Danh sách các chỉ tiêu nhóm kháng sinh

STT	Tên chất	LOD ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	LOQ ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
1	Amoxicillin	1	2
2	Benzympenicillin	1	3
3	Ceftiofur	7	20
4	Colistin	10	20
5	Diminazene	25	75
6	Isometamidium	10	30
7	Lincomycin	3	10
8	Pirlimycin	7	20
9	Procaine Benzylpenicillin	1	4
10	Spiramycin	7	20
11	Sulfamethazine (Sulfadimidine)	7	20
12	Tylosin	7	20

Phụ lục 6 - Danh sách các chỉ tiêu phẩm màu thực phẩm

STT	Tên chất
1.	Allura Red AC
2.	Amaranth
3.	Brilliant Blue FCF
4.	Carmoisine
5.	Erythrosin B
6.	Ponceau 4R
7.	Sunset Yellow FCF
8.	Tartrazine

Handwritten signature

Phụ lục 7 - Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng kim loại

STT	Điều kiện thôi nhiễm	Kỹ thuật phân tích	LOD (µg/ml)	LOQ (µg/ml)
1.	Nước, 60°C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
2.	Nước, 95°C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
3.	Acid acetic 4%, 60°C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
4.	Acid acetic 4%, 95°C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
5.	Ethanol 20%, 60°C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
6.	Heptane, 25°C, 60 phút	Trọng lượng	2,50	5,0

Phụ lục 8 - Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng nhựa

STT	Điều kiện thôi nhiễm	Kỹ thuật phân tích	LOD (µg/ml)	LOQ (µg/ml)
1.	Nước, 60 °C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
2.	Nước, 95 °C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
3.	Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
4.	Acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
5.	Ethanol 20%, 60 °C, 30 phút	Trọng lượng	2,50	5,0
6.	Heptane, 25 °C, 60 phút	Trọng lượng	2,50	5,0