

BỘ Y TẾ  
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Số: 929/QĐ-ATTP

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

Hà Nội, ngày 08 tháng 11 năm 2017

## QUYẾT ĐỊNH

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

### CỤC TRƯỞNG CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

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

Căn cứ hồ sơ đăng ký gia hạn và mở rộng phạm vi chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Viện Kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm,

### QUYẾT ĐỊNH:

**Điều 1.** Chỉ định Viện Kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia, địa chỉ: 65 Phạm Thận Duật, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội là cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước đối với các chỉ tiêu kỹ thuật trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.

Quyết định chỉ định này gia hạn và mở rộng phạm vi chỉ định cho Quyết định số 609/QĐ-ATTP ngày 09 tháng 10 năm 2014 về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: 01/2017/BYT-KNTP

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

**Điều 3.** Viện Kiểm nghiệm An toàn vệ sinh thực phẩm Quốc gia có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có

yêu cầu và phải tuân thủ các quy định và hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiên (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh/thành phố trực thuộc TƯ;
- Lưu: VT, KN.

**KT. CỤC TRƯỞNG**  
**PHÓ CỤC TRƯỞNG**



**Lê Văn Giang**

## DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số ...../QĐ-ATTP ngày... tháng.... năm 2017  
của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
<b>I</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh vật</b>			
1.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bổ sung	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	10 CFU/g 1 CFU/mL
2.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95		TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	10 CFU/g 1 CFU/mL
3.	Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4884-1,2:2015 (ISO 4833-1,2:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
4.	Phát hiện <i>Campylobacter</i> spp.		TCVN 7715-1 : 2007 (ISO 10272-1 : 2006)	Không phát hiện / 25ml (g)
5.	Định lượng <i>Campylobacter</i> spp.		TCVN 7715-2 : 2007 (ISO 10272-2 : 2006)	10 CFU/g 1 CFU/mL
6.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>		TCVN 7700-1: 2007 (ISO 11290-1:1996)	Không phát hiện / 25ml (g)
7.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>		TCVN 7700-2: 2007 (ISO 11290- 2:1998)	10 CFU/g 1 CFU/mL
8.	Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2007)	10 CFU/g 1 CFU/mL
9.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính Phương pháp sử dụng môi trường thạch Bair-Parker		TCVN 4830-1 : 2005 (ISO 6888-1:1999)	10 CFU/g 1 CFU/mL
10.	Định lượng <i>P. aeruginosa</i>		VS.HD.QT.20	10 CFU/g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	Phương pháp đếm khuẩn lạc			1 CFU/mL
11.	Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>		TCVN 4829 : 2005 (ISO 6579:2002)	Không phát hiện / 25ml (g)
12.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>		TCVN 7905-1 : 2008 (ISO: 21872-1 : 2007)	Không phát hiện / 25ml (g)
13.	Phát hiện <i>Vibrio cholera</i>		TCVN 7905-1 : 2008 (ISO: 21872-1 : 2007)	Không phát hiện / 25ml (g)
14.	Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 4882 : 2007 (ISO 4831:2006)	0,3 MPN/mL/g
15.	Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất		TCVN 6846 : 2007 (ISO 7251:2005)	0,3 MPN/ml/g
16.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		TCVN 4991 : 2005 (ISO 7937:2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
17.	Phương pháp phát hiện và đếm <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, thực phẩm bổ sung	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
18.	Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 4992 : 2005 (ISO 7932 : 2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
19.	Định lượng vi khuẩn khử sulfit phát triển trong điều kiện kỵ khí		TCVN 7902: 2008 (ISO 15213: 2003)	10 CFU/g 1 CFU/mL
20.	Phương pháp định lượng <i>Escherichiacoli</i> dương tính $\beta$ -Glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -D-Glucuronid		TCVN 7387-2 : 2008 (ISO 16649-2:2001)	10 CFU/g 1 CFU/mL
21.	Định lượng <i>Bacillus subtilis</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Thực phẩm chức năng, sữa	VS.HD.QT.37	10 CFU/g 1 CFU/mL

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
22.	Định lượng vi khuẩn Lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C		TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)	10 CFU/g 1 CFU/mL
23.	Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>		TCVN 7850 : 2008 (ISO 22964: 2006)	Không phát hiện / 25ml (g)
24.	Định lượng vi khuẩn <i>Bifidus</i> giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C		TCVN 9635 : 2013 (ISO 29981: 2010)	10 CFU/g 1 CFU/mL
25.	Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37°C	Thực phẩm chức năng, sữa	TCVN 7849 : 2008 (ISO 20128: 2006)	10 CFU/g 1 CFU/mL
26.	Phát hiện và đếm <i>Escherichia coli</i> và Coliforms Phương pháp màng lọc	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000)	1 CFU /250 mL
27.	Phát hiện và định lượng vi khuẩn Coliforms, Coliforms chịu nhiệt và <i>Escherichia coli</i> giả định Phương pháp số có xác suất lớn nhất	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	TCVN 6187-2:1996 (ISO 9308-2:1990)	2 MPN/100mL 3 MPN/100mL
28.	Phát hiện và đếm số bào tử kỵ khí khử Sulfit Phương pháp màng lọc		TCVN 6191-2:1996	1 CFU/50 mL
29.	Phát hiện và đếm khuẩn liên cầu phân Phương pháp màng lọc		TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000)	1 CFU/250 mL
30.	Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp màng lọc		TCVN 8881:2011 (ISO 16266:2006)	1 CFU/250 mL
31.	Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa và sản phẩm của sữa	TCVN 6265 : 2007 (ISO 6611: 2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
32.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi	Thực phẩm	VS.HD.QT.84	4 CFU /25g/mL

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	polymerase (PCR)			
33.	Phát hiện <i>Listeria monocytogens</i> Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR)		VS.HD.QT.85	6 CFU /25g/mL
34.	Phát hiện độc tố tụ cầu Staphylococcal Enterotoxins		AOAC 993.06	0,53 ng/mL
35.	Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i>		AOAC 977.26	4 CFU /g/mL
36.	Phát hiện và định lượng Enterobacteriaceae Kỹ thuật MPN tiền tăng sinh		TCVN 5518-1-2007 (ISO 21528-1:2004)	0,3 MPN/mL/g
37.	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	ISO 19250:2010 TCVN 9717-2013	Không phát hiện / 250ml
38.	Phát hiện và định lượng tổng số nấm men và nấm mốc Phương pháp so màu	Thực phẩm	AOAC 2002.11	10 CFU/g 1 CFU/mL
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu GMO</b>			
39.	Định lượng đậu tương biến đổi gen dòng GTS 40-3-2 Phương pháp Real time-PCR	Bột đậu tương và đậu tương hạt	GMO.HD.QT.03	0,06%
40.	Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên promoter 35S Phương pháp PCR		GMO.HD.QT.01	1%
41.	Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên trình tự NOS-TERMINATOR Phương pháp PCR	Thực phẩm	GMO.HD.QT.02	1%
42.	Phát hiện protein CP4-EPSPS trong thực phẩm biến đổi gen Phương pháp Western blot		GMO.HD.QT.04	0,1%
43.	Định lượng biến đổi gen - MON 810 Phương pháp RT-PCR	Ngô hạt và bột ngô nguyên liệu	GMO.HD.QT.18	0,1%



TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
44.	Định lượng biến đổi gen - MON 89034 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.19	0,1%
45.	Định lượng biến đổi gen- MON 863 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.20	0,1%
46.	Định lượng biến đổi gen dòng Bt 176 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.21	0,1%
47.	Định lượng biến đổi gen - Bt 11 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.22	0,1%
48.	Định lượng biến đổi gen - GA 21 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.23	0,1%
49.	Định lượng biến đổi gen - NK 603 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.24	0,1%
50.	Định lượng biến đổi gen - TC 1507 Phương pháp RT-PCR		GMO.HD.QT.25	0,1%
<b>III</b>	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>			
51.	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm	Thực phẩm, thực phẩm chức năng (độ ẩm < 40%)	H.HD.QT.062	0,01%
52.	Xác định độ ẩm	Kẹo	TCVN 4069:2009	0,01%
53.	Xác định hàm lượng tro		TCVN 4070:2009	0,01%
54.	Xác định hàm lượng tro	Chè	TCVN 5611:2007	0,01%
55.	Xác định độ ẩm		TCVN 5613:2007	0,01%
56.	Xác định hàm lượng tro	Cà phê	TCVN 5253:1990	0,01%
57.	Xác định hàm lượng tro	Gia vị	TCVN 7038:2002	0,01%
58.	Xác định hàm lượng nước	Đồ hộp	TCVN 4415:1987	0,01%
59.	Xác định hàm lượng nước	Dầu mỡ động vật	TCVN 6120:2007	0,01%

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
		và thực vật		
60.	Xác định hàm lượng nước	Sản phẩm ngũ cốc dạng sợi ăn liền	TCVN 7879:2008	0,01%
61.	Xác định hàm lượng tro	Nông sản và sản phẩm	TCVN 8124:2009	0,01%
62.	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl		TCVN 8125:2015	0,01%
63.	Xác định hàm lượng lipid	Thịt và sản phẩm thịt	TCVN 8136:2009	0,01%
64.	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl		TCVN 8134:2009	0,01%
65.	Xác định độ ẩm		TCVN 8135:2009	0,01%
66.	Xác định hàm lượng lipid	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	TCVN 3703:2009	0,01%
67.	Xác định độ ẩm		TCVN 3700:1990	0,01%
68.	Xác định hàm lượng tro		TCVN 5105:2009	0,01%
69.	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl		TCVN 3705:1990	0,01%
70.	Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế	Thực phẩm	H.HD.QT.185 (Reference: TCVN 6509:2013)	0,01%
71.	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế		H.HD.QT.186 (Reference: TCVN 4836-2:2009)	0,01%
72.	Xác định hàm lượng đường tổng Phương pháp Lane-Eynon		H.HD.QT.162 (Reference ISO 5377-1981)	0,01%
73.	Xác định acid benzoic, acid sorbic, saccharin, aspartam, acesulfam K Phương pháp HPLC	Thực phẩm	H.HD.QT.250	Aspartame, Acesulfam K, saccharin: 10 mg/kg Acid benzoic, acid sorbic: 2 mg/kg
74.	Xác định hàm lượng cyclamat Phương pháp HPLC		H.HD.QT.271 (Reference: TCVN 8472:2010)	40 mg/kg



TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
75.	Định tính nhanh và định lượng formaldehyde Phương pháp HPLC		H.HD.QT.240	0,2 mg/kg
76.	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp khối lượng	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.001	0,01%
77.	Xác định hàm lượng lipid. Phương pháp Soxhlet		H.HD.QT.005	0,01%
78.	Xác định hàm lượng tro. Phương pháp khối lượng		H.HD.QT.002	0,01%
79.	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl		H.HD.QT.003	0,01%
80.	Xác định hàm lượng vitamin C (acid ascorbic) Phương pháp HPLC		H.HD.QT.104	- Thực phẩm : 6,5mg/kg - Thực phẩm chức năng: 1,3 mg/kg
81.	Xác định hàm lượng $\beta$ -Caroten Phương pháp LC-MS/MS		H.HD.QT.013 (2011) (Ref: AOAC 2005.07)	10 $\mu$ g/100g
82.	Xác định hàm lượng vitamin A, E, D Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm chức năng	H.HD.QT.265	Vitamin A: 1 $\mu$ g/100g Vitamin E: 0,02 mg/100g Vitamin D: 0,048 mg/kg
83.	Xác định hàm lượng ure Phương pháp HPLC	Nước mắt	H.HD.QT.134 TCVN 8025:2009	0,6 mg/L
84.	Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B Phương pháp HPLC (5 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9)	Thực phẩm chức năng	H.HD.QT.101	- Sữa: mg/kg B1 : 0,018 B2 : 0,02 B3 : 0,17 B5 : 0,32 B6 : 0,085 B9 : 0,011

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
				- Thực phẩm chức năng dạng rắn: mg/kg/L B1 : 0,033 B2 : 0,044 B3 : 0,14 B5 : 0,12 B6 : 0,016 B9 : 0,010 - Thực phẩm bổ sung dạng lỏng: mg/L B1 : 0,061 B2 : 0,44 B3 : 0,19 B5 : 0,12 B6 : 0,012 B9 : 0,048
85.	Xác định một số đường : glucose, fructose, saccarose) Phương pháp HPLC	Mật ong	H.HD.QT.148 (Reference: AOAC 977.20)	- Fructose: 6,5 mg/g - Glucose: 1,3 mg/g - Saccarose: 1,1 mg/g
86.	Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl	Sữa và sản phẩm sữa	TCVN 8099-1:2015	0,01%
87.	Xác định hàm lượng lipid		TCVN 6688:2007	0,01%
88.	Xác định độ ẩm		TCVN 8082:2013	0,01%
89.	Xác định hàm lượng SO <sub>2</sub>	Rau quả và sản phẩm rau quả, rượu vang	TCVN 6641-2000	-
90.	Xác định trị số peroxide	Chất béo sữa	TCVN 9967-2013	-
91.	Xác định hàm lượng alpha acid Phương pháp UV-VIS	Hoa bia và sản phẩm từ hoa bia	AOAC 963.12	(0,79 – 70)%
92.	Xác định hàm lượng vitamin B1 Phương pháp HPLC	Thực phẩm	TCVN 5164-2008	12 µg/100g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
93.	Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC	Thực phẩm	TCVN 8975-2011	10 µg/100g
94.	Xác định hàm lượng vitamin B5 Phương pháp LC/MS/MS	Thực phẩm công thức và thực phẩm dinh dưỡng	AOAC 2012.16	(0,01-1) mg/g
95.	Xác định hàm lượng acid folic Phương pháp LC/MS/MS	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.353 (Ref: AOAC 2011.16)	0,3 µg/100g 0,3µg/100mL
96.	Xác định hàm lượng vitamin C tổng số Phương pháp HPLC	Thực phẩm, Thực phẩm chức năng	AOAC 2012.22	5 mg/100g
97.	Xác định hàm lượng vitamin K1 Phương pháp LC/MS/MS	Thực phẩm chức năng	H.HD.QT.217 (Ref: TCVN 8974-2011)	- TPBS/lòng :0,5 µg/kg. - TPBS dạng bột, TPBVSK dạng lỏng: 2 µg/kg - TPBVSK dạng bột, dầu: 1 µg/kg
98.	Xác định hàm lượng ascorbyl palmitate Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.409	TPBVSK/bột, lỏng : 1,3mg/100g TPBVSK/dầu: 0,3 mg/100g
99.	Xác định hàm lượng ascorbyl glucoside Phương pháp HPLC		H.HD.QT.285	2,0mg/100g
100.	Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng Phương pháp UV-Vis		AOAC 2005.02	(0,1 ~ 10)%
101.	Xác định hàm lượng một số phẩm màu: sunset yellow, tartrazine, amaranth, ponceur 4R, brilliant blue, fast green, allura red, erythosine, carmoisine, indigo carmin Phương pháp HPLC	Thực phẩm (bánh, kẹo, thạch, nước giải khát)	H.HD.QT.177	- Sunset yellow, tartrazine, amaranth, ponceur 4R, allura red, erythosine, carmoisine: 1,5 mg/kg - Brilliant blue, fast green, indigo carmin: 6 mg/kg
102.	Xác định hàm lượng acid hữu	Thực phẩm (sữa)	H.HD.QT.103	Acid acetic , propionic:

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	cơ: acid acetic, acid propionic, acid butyric, acid lactic, acid citric Phương pháp HPLC	chua, trái cây, nước giải khát)		3 mg/100g Acid lactic: 1,3 mg/100g Acid butyric: 3 mg/100g Acid citric: 2 mg/100g
103.	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC	Café và sản phẩm café	TCVN 9723:2013	1 mg/kg
104.	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC	Chè và sản phẩm chè	TCVN 9744:2013	2 mg/kg
105.	Xác định một số acid amin (Lysine, Tryptophan, Methionine, Threonine, Mono natri glutamate) Phương pháp chuẩn độ	Thực phẩm, nguyên liệu (độ tinh khiết $\geq 90\%$ )	H.HD.QT.221 (Reference: Food Chemical Codex 2004)	$\geq 90\%$
106.	Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-Vis	Chè và sản phẩm chè	TCVN 9745-1:2013	(0,1 ~ 20)%
107.	Xác định hàm lượng Pb Phương pháp GF-AAS	Thực phẩm, thực phẩm chức năng, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.056	TPCN: 6,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Bánh: 5,4 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Cá: 2,7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Rượu vang: 5,5 $\mu\text{g}/\text{L}$ Nước: 0,27 $\mu\text{g}/\text{L}$
108.	Xác định hàm lượng Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò GF-AAS		H.HD.QT.053	TPCN: 0,8 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Bánh: 0,3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Cá: 1,2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ Nước: 0,04 $\mu\text{g}/\text{L}$ Sữa 0,8 $\mu\text{g}/\text{kg}$
109.	Xác định hàm lượng As		H.HD.QT.050	Cá: 2,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	Phương pháp hóa hơi hydrit HVG-AAS			Nước: 0,16 µg/L Sữa 2,0µg/kg Rau: 0,9µg/kg
110.	Xác định hàm lượng Hg Phương pháp sử dụng thiết bị DMA 80	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.297	TPCN: 1,2µg/kg Sữa 1,4µg/kg Cá: 9,3µg/kg Rau: 1,4 µg/kg Thịt 2,2 µg/kg
111.	Xác định hàm lượng Fe Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.057	TPCN: 2,2 mg/kg Sữa 3,6mg/kg Bánh: 1,9 mg/kg Rau: 1,0mg/kg Thịt gà: 0,76 mg/kg
112.	Xác định hàm lượng Cu Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.049	Rau: 0,31mg/kg Bánh: 0,19mg/kg Sữa 1,0 mg/kg Thịt: 0,44 mg/kg TPCN: 0,23mg/kg
113.	Xác định hàm lượng Zn Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS		H.HD.QT.052	Rau: 0,5mg/kg Bánh: 0,14mg/kg Thịt gà: 0,26 mg/kg TPCN: 2,6mg/kg
114.	Xác định độ cứng Phương pháp chuẩn độ	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	SMEWW 2340C: 2012	5 mg/L
115.	Xác định anion trong nước Cl <sup>-</sup> , F <sup>-</sup> , Br <sup>-</sup> , NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> , SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> Phương pháp sắc ký ion	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.298	Cl <sup>-</sup> : 0,19 mg/L F <sup>-</sup> : 0,16 mg/L Br <sup>-</sup> : 0,18 mg/L NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> : 0,4 mg/L SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> : 0,16 mg/L
116.	Xác định hàm lượng kim loại	Sữa và sản phẩm	H.HD.QT.388	Cd: 2,0 µg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	(Pb, Cd) Phương pháp ICP-MS.	sữa	(Ref: AOAC method 2015.01)	Pb: 5,0 µg/kg
117.	Xác định hàm lượng Ca, Na, K, Mg Phương pháp ICP – OES		H.HD.QT.176	Ca : 0,9 mg/kg Na : 1,1 mg/kg K : 1,8 mg/kg Mg : 1,4 mg/kg
118.	Xác định hàm lượng thủy ngân Phương pháp DMA	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.297 (Ref: EPA Method 7473)	0,16 µg/L
119.	Xác định hàm lượng diacetyl	Bia	TCVN 6058:1995 (H.HD.QT.189)	0,01 mg/L
120.	Xác định độ đắng		TCVN 6059:2009 (H.HD.QT.190)	2 BU
121.	Xác định độ cồn	Đồ uống có cồn	TCVN 8008:2009 (H.HD.QT.021)	(0~100) %V
122.	Xác định hàm lượng furfurool		TCVN 7886:2009 (H.HD.QT.022)	0,03 mg/L
123.	Xác định hàm lượng aldehyde		TCVN 8009:2009 (H.HD.QT.180)	0,6 mg/L
124.	Xác định đồng thời hàm lượng methanol, aldehyde (theo acetaldehyde), ester (theo ethylacetate), rượu bậc cao (isobutyl alcol và isoamyl alcol) Phương pháp GC-FID		H.HD.QT.196 (Reference: AOAC 972.10 AOAC 972.11)	Aldehyde: 0,4 mg/L Ester: 0,7 mg/L Methanol: 0,5 mg/L Isobutyl alcol và Isoamyl alcol: 0,5 mg/L
125.	Xác định hàm lượng ochratoxin A Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm (ngũ cốc, bánh kẹo, cà phê), rượu vang	H.HD.QT.139	0,15 µg/kg
126.	Xác định aflatoxin B1, B2, G1, G2 Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	Thực phẩm (Ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc, gia vị, thực phẩm chức năng)	H.HD.QT.011 (Reference: TCVN 7407:2004 và TCVN 7596:2007)	0,03 µg/kg



TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
127.	Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin B1, B2, G1, G2, ochratoxin A, fumonisin, deoxynivalenol, zearalenone Phương pháp LC-MS/MS	Ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc	H.HD.QT.290	AFs: 0,3 µg/kg OTA: 0,6 µg/kg ZEA: 3 µg/kg DON: 65 µg/kg FB1: 30 µg/kg
128.	Xác định hàm lượng aflatoxin M1 Phương pháp HPLC	Sữa và sản phẩm sữa	H.HD.QT.109 (Reference: TCVN 6685:2000)	0,01 µg/kg
129.	Xác định hàm lượng Patulin Phương pháp HPLC	Nước hoa quả, sản phẩm từ táo	H.HD.QT.149 (Reference: EN 14177:2003)	3 µg/L
130.	Xác định hàm lượng melamine Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm	H.HD.QT.133 (Reference: ISO/TS 15495:2010)	5 µg/kg
131.	Xác định hàm lượng DEHP Phương pháp GC-MS	Thực phẩm (Sữa, thạch, nước giải khát), nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.170	Thực phẩm: 0,03 mg/kg Nước: 0,3 µg/L
132.	Xác định các chất cường dương nhóm PDE5: Sildenafil, tadalafil, vardenafil Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm chức năng	H.HD.QT.130	0,3 mg/kg
133.	Xác định độc tố cóc: bufalin, cinobufalin, resibufogenin Phương pháp LC-MS/MS	Sản phẩm từ cóc	H.HD.QT.238	10 µg/kg
134.	Xác định hàm lượng Rhodamin B Phương pháp HPLC	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 8670:2011 H.HD.QT.154	0,3 mg/kg
135.	Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm (sữa, cá hộp), nước	H.HD.QT.155	Thực phẩm: 0,3 µg/kg Nước: 0,3 µg/L
136.	Xác định hàm lượng 3-MCPD và 1,3-DCP	Nước tương, dầu hào	H.HD.QT.187 (Reference: AOAC	0,1 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	Phương pháp GC-MS		2000.01)	
137.	Xác định hàm lượng tinopal	Bún, bánh phở	H.HD.QT.239	1 µg/kg
138.	Xác định các hydrocarbon thơm đa vòng (PAHs): benzo(a)pyrene và PAHs tổng số Phương pháp GC-MS/MS	Thịt và sản phẩm thịt	H.HD.QT.407 (Reference: Journal Agricultural and Food Chemistry, 60(6), 1380-1389)	1 µg/kg
139.	Xác định hàm lượng cyanide tổng Phương pháp HPLC	Thủy sản và sản phẩm thủy sản	H.HD.QT.402 (Reference: EPA Method 335.4)	0,1 mg/kg
140.	Xác định hàm lượng phenol tổng số		H.HD.QT.352 (Reference: EPA Method 420.1)	0,1 mg/kg
141.	Xác định hàm lượng phenol (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> OH)		H.HD.QT.413 (Reference: EPA Method 8041A)	0,03 mg/kg
142.	Xác định hàm lượng histamine Phương pháp LC-MS/MS		H.HD.QT.403 (Reference: Analytical Sciences, 28, 179-182)	5 mg/kg
143.	Xác định hàm lượng auramine O – Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm	H.HD.QT.323	0,1 µg/kg
144.	Xác định hàm lượng cặn khô trong các môi trường (ethanol 20%, acid acetic 4%, n-heptan, nước).	Bao bì, vật liệu tiếp xúc với thực phẩm (nhựa, cao su, kim loại)	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.318	5 µg/mL
145.	Xác định thời nhiễm formaldehyde	Bao bì, vật liệu tiếp xúc với thực phẩm (nhựa, cao su, kim loại)	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.351	0,1 µg/mL

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
146.	Xác định thời nhiễm phenol		QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.395	0,3 µg/mL
147.	Xác định thời nhiễm melamine		EN 13130-1-2004 EN 13130-27-2005 EN 24815:2011 H.HD.QT.419	0,15 mg/kg
148.	Xác định thời nhiễm caprolactam		QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.310	0,1 µg/mL
149.	Xác định diphenyl carbonate	Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.309	100 mg/kg
150.	Xác định thời nhiễm acid lactic tổng số		QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.313	3 µg/mL
151.	Xác định hợp chất bay hơi (styren, toluen, ethybenzen, n-propyl benzen) Phương pháp GC-MS		H.HD.QT.194	0,03 mg/g
152.	Xác định thời nhiễm bisphenol A	Bao bì, vật liệu bằng nhựa tiếp xúc với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0,3 µg/mL
153.	Xác định hàm lượng cyanide Phương pháp HPLC		H.HD.QT.219	0,02 mg/L
154.	Xác định hàm lượng formaldehyde	Nước	H.HD.QT.399 (Reference: TCVN 7421-1 : 2004)	0,1 µg/mL
155.	Xác định hàm lượng phenol và dẫn xuất phenol		H.HD.QT.420 (Reference: EPA Method 420.1)	1 ng/mL

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
156.	Xác định hàm lượng Vitamin B12 Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	Sữa và sản phẩm sữa; thực phẩm chức năng	H.HD.QT.350 (LC-MS/MS)	Sữa bột: 0,15 µg/100g Sữa lỏng: 0,03 µg/100mL TPCN dạng rắn, dầu: 60 µg/100g TPCN dạng lỏng: 6 µg/100mL
157.	Xác định hàm lượng Biotin Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	Sữa và sản phẩm sữa; thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.208 (LC-MS/MS)	Sữa: 1,5µg/100g Sữa lỏng: 0,3µg/100mL TPBVSK dạng rắn, dầu: 30 µg/100g TPBVSK/lỏng: 3µg/100mL
158.	Xác định đa dư lượng thuốc trừ cỏ gốc phenoxy (2,4,5-T; 2,4-D; 2,4-DB, MCPA, Mecoprop, Fenoprop) Phương pháp LC-MS/MS	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.245	MCPA: 0,06 µg/L 2,4,5T:0,15 µg/L 2,4D:0,15µg/L 2,4DB: 0,3µg/L Mecoprop: 0,3 µg/L Fenoprop: 0,3 µg/L
159.	Xác định dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật: - Nhóm carbamate: Aldicarb, Carbofuran, Indoxacarb, Carbaryl, Propoxur, Methomyl, Fenobucarb, Methiocarb, Isoprocarb - Nhóm lân: Chlorpyrifos, Parathion, Malathion, Fipronil, Dichlorvos, Dimethoate, Trichlorfon, Methyl parathion, Fenchlorphos, Fenitrothion, Edifenphos, Methamidophos, Profenofos	Rau quả	H.HD.QT.181 <i>(Reference: AOAC 2007.01)</i>	- LC-MS/MS: 1 µg/kg - GC – MS/MS: 5 µg/kg cypermethrins, fenvalerate, Deltamethrin: 10 µg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	<p>- Nhóm hoa cúc: Cypermethrin, Permethrin, Deltamethrin, Fenvalerate, Bifenthrin, Cyfluthrin</p> <p>-Nhóm khác: Atrazin, Azoxystrobin, Acetochlor, Abamectin, Acetamiprid, Carboxin, Emamectin, Carbendazim, Imidachlorprid, Tebuconazole, Thiabendazol, Thiamethoxame</p> <p>Phương pháp QuEChERS kết hợp GC-MS/MS và LC-MS/MS.</p>			
160.	<p>Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật:</p> <p>Dichlorvos, dimethoate, parathion, parathion methyl, chlorpyrifos, chlorpyrifos methyl, pirimiphos methyl, mevinphos, fenclorphos, BHC, aldrin, dieldrin, heptachlor, endrin, endosulfan, bifenthrin, permethrin, tebuconazole, carbaryl, carbofuran, acetochlor, acetamiprid, edifenphos, carbendazim, atrazin</p> <p>Phương pháp LC-MS/MS và GC-MS/MS</p>	Chè, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.175 (Reference: AOAC 2007.01)	LC-MS/MS: 3 µg/kg GC-MS/MS: 10 µg/kg
161.	<p>Xác định dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật:</p> <p>Imidacloprid, dimethoate, fenobucarb, fenitrothion, trichlorfon, aldicarb, atrazine, carbofuran, bentazone, alachlor, aldrin, DDT, dieldrin, lindane, heptachlor, heptachlor epoxide</p> <p>Phương pháp LC-MS/MS và GC-MS/MS</p>	Nước uống, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước đá	H.HD.QT.167 (Reference: Science of the Total Environment, 1993, 132(2-3), 297-312)	0,01 µg/L
162.	<p>Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật</p> <p>Carbofuran, carbaryl, methomyl, methiocarb,</p>	Sữa và sản phẩm sữa	H.HD.QT.181 (Reference: AOAC 2007.01)	1 µg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	chlorpyrifos, chlorpyrifos - methyl, dimethoate, cypermethrin, permethrin, deltamethrin, cyfluthrin, DDT, dieldrin, aldrin, imidachlorprid, tebuconazole, diphenylamin, alpha BHC, beta BHC, gamma BHC, delta BHC, endosulfan. Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS			
163.	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin: tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm chức năng, Thịt, sữa	H.HD.QT.160 (Reference: AOAC 995.09)	Sữa 1 µg/kg TPCN: 1 µg/kg µg/kg
164.	Xác định kháng sinh nhóm phenicol: cloramphenicol, florfenicol Phương pháp LC-MS/MS	Thịt lợn, thủy sản	H.HD.QT.151 (Reference: FDA-ORA-DFS 4290)	Thịt: 0,03 µg/kg Thủy sản: 0,03 µg/kg
165.	Xác định hormon tăng trưởng beta-agonist: Salbutamol, Clenbuterol, Ractopamin Phương pháp LC-MS/MS	Thịt	H.HD.QT.110 (Reference: USDA CLG -AGONI.03)	Thịt: 0,03 µg/kg
166.	Xác định đa dư lượng kháng sinh, hormone: Azithromycin, erythromycin, roxithromyxin, spiramycin, Tylosin, Lincomycin, Penicillin G, Procaine Penicillin G, Sulfacetamide, sulfisomidine, sulfathiazole, sulfadiazine, sulfaguanidine, sulfapyridine, sulfamerazine, sulfamethoxazole, sulfameter, sulfamethoxy pyridazine, sulfisoxazole, sulfadimethoxine, sulfachloropyridazine, sulfamonomethoxine, dexamethasone, albendazole, fenbendazole, flubendazole, oxfendazole, febantel, ceftiofur, sulfadimidine, thiabendazole	Sữa và các sản phẩm từ sữa, Thịt và các sản phẩm từ thịt	H.HD.QT.214 (Reference: Drug Testing and Analysis, 2012, 4(1), 1-17)	- Dexamethasone: 0,05 µg/kg - Penicillin, Procain Penicillin G: 0,5 µg/kg - Các chất còn lại/other 1 µg/kg



TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
	Phương pháp LC-MS/MS			
167.	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm aminosid: streptomycin, dihidrostreptomycin, gentamycin Phương pháp LC-MS/MS	Sữa và các sản phẩm từ sữa, Thịt và các sản phẩm từ thịt	H.HD.QT.173 (Reference: USDA CLG -AGON1.02, 2005)	15 µg/kg
168.	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, amoxicillin, penicillin V, penicillin G, cloxacillin, oxacillin Phương pháp LC-MS/MS	Sữa và các sản phẩm từ sữa, Thịt và các sản phẩm từ thịt	H.HD.QT.178 (Reference: Journal of chromatography B, 2011, 879, 2601-2610)	0,3 µg/kg
169.	Xác định dư lượng các chất nhóm corticoid: dexamethasone, hydrocortison acetate, cortisone acetate, metylprednisolone, prednisolone, prednisone Phương pháp LC-MS/MS	Thịt và sản phẩm thịt Sữa và sản phẩm sữa	H.HD.QT.146 (Reference: Journal of chromatography B, 2009, 877, 489-496)	- Dexamethasone 0,05 µg/kg - Hydrocortison acetat, prednisolone, prednisone, metylprednisolon, cortison acetat 1 µg/kg
170.	Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, ciprofloxacin, difloxacin, danofloxacin, orbifloxacin, ofloxacin Phương pháp LC-MS/MS	Thịt và sản phẩm thịt Sữa và sản phẩm sữa	H.HD.QT.183 (Reference: Journal of Chromatography A, 2002, 982, 97-109)	1 µg/kg
171.	Xác định hàm lượng Colistin Phương pháp LC-MS/MS	Thịt	H.HD.QT.392	Thịt: 0,01 mg/kg
172.	Xác định hàm lượng acid Gibberellic Phương pháp LC-MS/MS	Rau, quả	H.HD.QT.132 (Reference: AOAC 2007.01)	1 µg/kg
173.	Xác định hàm lượng malachite green, leucomalachite green, crystal violet, leuco crystal violet Phương pháp LC-MS/MS	Thịt, thủy sản	H.HD.QT.161	0,1 µg/kg
174.	Xác định hàm lượng acid béo Phương pháp GC-MS	Dầu thực vật, thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa	H.HD.QT.044 (Reference: AOAC 996.06)	30 mg/kg

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
175.	Xác định Cholesterol Phương pháp GC-MS	Thịt, dầu ăn	H.HD.QT.014	1,5 mg/kg
176.	Xác định hàm lượng Glucosamin Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.096	- TPCN /lòng 0,034 mg/ml - TPCN dạng rắn 0,67 mg/g
177.	Xác định hàm lượng Adenosin, Cordycepin Phương pháp HPLC		H.HD.QT.223	- TPCN/lòng: 0,1 mg/L - TPCN/rắn: 0,1 mg/kg
178.	Xác định hàm lượng flavonoid (Rutin, Quercetin, Daizdein, Genistein, Kaempferol) Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.204	Rutin: 10µg/g Quercetin: 11,5 µg/g Daizdein: 10 µg/g Genistein: 6 µg/g
179.	Xác định hàm lượng collagen Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.205	- TPCN dạng lỏng: 1 mg/mL - TPCN dạng rắn: 2 mg/g
180.	Xác định hàm lượng một số acid amin: glutamic acid, arginine, lysine Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.203	Acid glutamic : 3,0 mg/100g Lysine : 3,8 mg/100g Arginine : 3,0 mg/100g
181.	Xác định 17 acid amin Phương pháp HPLC sử dụng dẫn xuất AQC (17 acid amin: Aspartic, Serine, glutamic, Glycine, Histidine, Arginine, Threonine, Alanine, Proline, Cystine, Tyrosine, Valine, Methionine, Lysine, Isoleucine, Leucine, Phenylalanine)	Thực phẩm	H.HD.QT.046	-
182.	Xác định hàm lượng taurin Phương pháp HPLC	Sữa, thực phẩm chức năng	H.HD.QT.169	- Sữa: 1,9 µg/g - TPCN/rắn: 19µg/g -TPCN/lòng: 0,98 µg/g

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
183.	Xác định hàm lượng Choline Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm bổ sung	H.HD.QT.344	0,16 µg/g
184.	Xác định hàm lượng Glutathion Phương pháp HPLC	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.326	10 µg/g
185.	Xác định hàm lượng methyl sulfonyl methane (MSM) Phương pháp GC/MS		H.HD.QT.328	0,5 mg/g
186.	Xác định hàm lượng Ginsenoside Rg1 và Rb1 Phương pháp HPLC		H.HD.QT.193	Rg1: 1,5 mg/kg Rb1: 1,0 mg/kg
187.	Xác định hàm lượng Coenzym Q10 Phương pháp HPLC		H.HD.QT.347	10 µg/g
188.	Xác định hàm lượng Alpha Lipoic Acid bằng kỹ thuật HPLC		H.HD.QT.362	5 µg/g
189.	Xác định hàm lượng L-Carnitin Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	H.HD.QT.258	0,05 µg/g
190.	Xác định hàm lượng Chondroitin Phương pháp HPLC		H.HD.QT.241	10 µg/g
191.	Xác định hàm lượng Sibutramine Phương pháp HPLC		H.HD.QT.172	3,5 µg/g
192.	Xác định hàm lượng Crinamidin Phương pháp HPLC và GC/MS		H.HD.QT.428	3 µg/g
193.	Xác định hàm lượng Beta-glucan có nguồn gốc từ nấm Phương pháp enzyme	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, nguyên liệu thực phẩm	VS.HD.QT.162	1%
194.	Xác định hoạt tính enzyme α-amylase (DNS assay)		VS.HD.QT.164	3 U/g(ml)
195.	Xác định hoạt tính enzyme cellulase đơn vị CMC-DNS		VS.HD.QT.163	20 FPU/g(ml)
196.	Định lượng Fructan (inulin/FOS) bằng phương pháp enzyme		VS.HD.QT.95	1%

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
197.	Xác định hoạt tính của enzyme papain		VS.HD.QT.136	6 U/g(ml)
198.	Xác định hoạt tính của enzyme protease		VS.HD.QT.142	1 U/g(ml)

**Ghi chú:**

Phạm vi áp dụng đối với các sản phẩm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước của Bộ Y tế.