

Số: 1019/QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày 01 tháng 12 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;

Xét hồ sơ đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm và biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3;  
Xét đề nghị của Trưởng phòng Quản lý Tiêu chuẩn và Kiểm nghiệm,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Chỉ định Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3,

Địa chỉ: Khu thí nghiệm Biên Hòa, số 7 Đường số 1, Khu Công nghiệp Biên Hòa 1, Đồng Nai thực hiện kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu kỹ thuật trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **32/2017/BYT-KNTP**

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

**Điều 3.** Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3 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;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Nguyễn Thanh Long (để b/c);
- Cục trưởng (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 1019/QĐ-ATTP ngày 01 tháng 12 năm 2017  
 của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
I.	<b>Chỉ tiêu hóa lý</b>			
a	<b>Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm</b>			
1.	Xác định kim loại nặng (qui ra chì)	Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT	1 µg /mL
2.	Xác định hàm lượng chì, cadimi (trong vật liệu nhựa)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT	5,0 µg /g
3.	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc dung dịch ethanol 20 %)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg /mL
4.	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với dung dịch axit axetic 4%)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg /mL
5.	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với n-heptan)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg /mL
6.	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với nước cất)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT	5,0 µg /mL
7.	Xác định lượng KMnO <sub>4</sub> tiêu thụ (tiếp xúc với nước cất)	Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	1,0 µg /mL
8.	Xác định hàm lượng antimon, germani (chiết trong dung dịch axit axetic 4%)		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	0,02 µg /mL
9.	Xác định hàm lượng chì, asen, cadimi (chiết trong nước/ acid citric 0,5 %)		JETRO 2009(*) QCVN 12-3: 2011/BYT	0,02 µg /mL

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
10.	Thử nghiệm formaldehyde	Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT	-
11.	Thử nghiệm phenol			5 µg /mL
12.	Xác định hàm lượng Diphenylcarbonate		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	100 µg /g
13.	Xác định hàm lượng Bisphenol A trong vật liệu		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	100 µg/g
14.	Xác định hàm lượng Bisphenol A thôi nhiễm trong nước cất/acid acetic 4 %/ ethanol 20 %/ n-heptane		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	0,5 µg /mL
15.	Xác định hàm lượng chất hữu cơ bay hơi (VOC) của Polystyrene		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	100 µg/g
16.	Xác định hàm lượng Epichlorhydrine		JETRO 2009(*) QCVN 12-3 2011/BYT	0,5 µg /mL
17.	Xác định hàm lượng Vinylchloride trong vật liệu		JETRO 2009(*) QCVN 12-1: 2011/BYT	1 µg/g
18.	Xác định hàm lượng Vinylchloride thôi nhiễm trong ethanol		QCVN 12-3: 2011/BYT	0,05 µg /mL
b.	<b>Nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, đá thực phẩm</b>			
19.	Hàm lượng Asen, Selen, Antimon	Nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 2012 (3114C). EPA 200.8	As: 0,5 µg/L Sb, Se: 3,0 µg/L
20.	Hàm lượng thủy ngân		SMEWW 2012 (3112B) EPA 200.8	0,5 µg/L
21.	Xác định hàm lượng các kim loại (Bo, Ba, Cd, Cr, Cu, Mn, Ni, Pb)		SMEWW 2012 (3120B) EPA 200.8	Ba: 0,05 mg/L Bo: 0,05 mg/L Cd: 0,002 mg/L Cr: 0,01 mg/L Cu: 0,05 mg/L Pb: 0,005 mg/L Mn: 0,02 mg/L Ni : 0,01 mg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
22.	Cyanid	Nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 4500CN-F/ TCVN 6181:1996/ Hach method 8027	0,05 mg/L
23.	Fluorid		SMEWW 2012 (4110B) hoặc Hach method 8029	0,2 mg/L
24.	Nitrat		SMEWW 2012 (4110B)	0,5 mg/L
25.	Nitrit		SMEWW 2012 (4110B)	0,02 mg/L
26.	Các chất hoạt động bề mặt		SMEWW 2012 (5540C) TCVN 6336:1998.	0,05 mg/L
27.	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ Clo và PCBs: Thuốc bảo vệ thực vật họ Clo: <i>Aldrin, HCB, 4,4'-DDD, 4,4'-DDE, 4,4'-DDT, Dieldrin, α-Endosulfan, β-Endosulfan, Endosulfan-sulfate, Endrin, α-HCH, β-HCH, γ-HCH, δ-HCH, heptachlor, Heptachlor-epoxide, Methoxychlor</i> ) và		SMEWW 2012 (6630B)	Họ Clo: 0,5 µg/L PCBs: 0,2 µg/L
28.	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ Phospho ( <i>Acephate, Fenthion, Diazinon, Dimethoate, Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Parathion, Parathion-methyl, Fenitrothion, Malathion, Methidathion</i> )	Nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 2012 (6630 B)	1,0 µg/L
29.	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ Cúc tổng hợp ( <i>Lamda-Cyhalothrin, Cypermethrin, Permethrin, Deltamethrin, Fenvalerate</i> )		SMEWW 2012 (6630B)	5,0 µg/L
30.	Dư lượng thuốc trừ cỏ ( <i>2,4-D, 2,4,5-T, 2,4-DB, 2,4-DP, MCPA, MCPP, (Mecoprop), 2,4,5-TP (Fenopro)</i> )		SMEWW 2012 (6640B)	2,0 µg/L
31.	Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ carbamate ( <i>Aldicarb sulfoxide, Aldicarb sulfone, Oxamyl, Methomyl,</i>		SMEWW 2012 (6610B)	2,0 µg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	<i>Aldicarb, Propuxur, Carbofuran, Carbaryl, Methiocarb, Isoprocab, Fenobucarb, Carbendazim, Imidachloride, Thiabendazole</i>			
32.	Độ pH	Nước khoáng thiên nhiên	SMEWW 2012 (4500 – H <sup>+</sup> ) TCVN 6492:2011	1 ~ 12
33.	Độ đục		SMEWW 2012 (2130B)	0,5 NTU
34.	Xác định hàm lượng oxy hoà tan		SMEWW 2012 (4500 – O C)	1,0 mg/L
35.	Xác định hàm lượng sulfat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )		SMEWW 2012 (4110B)	0,5 mg/L
36.	Bicarbonate (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )		SMEWW 2012 (2320B)	5,0 mg/L
37.	Độ dẫn điện ở 20 °C		SMEWW 2012 (2510)	-
38.	Dư lượng phenol		QTTN/KT3 035:2010	1,0 µg/L
39.	Xác định chỉ số Pemanganat		TCVN 6186 :1996	1 mg /L
40.	Hàm lượng Asen, Selen, Antimon		Nước uống đóng chai	SMEWW 2012 (3114C) EPA 200.8
41.	Hàm lượng thủy ngân	SMEWW 2012 (3112B) EPA 200.8		0,5 µg/L
42.	Xác định hàm lượng các kim loại (Bo, Ba, Cd, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb)	SMEWW 2012 (3120B) EPA 200.8		Ba: 0,05 mg/L Bo: 0,05 mg/L Cd: 0,002 mg/L Cr: 0,01 mg/L Cu: 0,05 mg/L Pb: 0,005 mg/L Mn : 0,02 mg/L Mo : 0,01 mg/L Ni : 0,01 mg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)	
43.	Cyanid	Nước uống đóng chai	SMEWW 4500CN-F /TCVN 6181:1996/ Hach method 8027	0,05 mg/L	
44.	Fluorid		SMEWW 2012 (4110B) hoặc Hach method 8029	0,2 mg/L	
45.	Nitrat		SMEWW 2012 (4110B)	0,5 mg/L	
46.	Nitrit		SMEWW 2012 (4110 B)	0,02 mg/L	
47.	Clor		Hach method 8021 SMEWW 2012 (4500-Cl G) TCVN 6225-2:2012.	0,02 mg/L	
48.	Bromat		SMEWW 2012 (4110D)	4,0 µg/L	
49.	Clorat		SMEWW 2012 (4110D)	10,0 µg/L	
50.	Clorit		SMEWW 2012 (4110 D)	10,0 µg/L	
51.	Tổng hoạt độ phóng xạ anpha và tổng beta		QTTN/KT3 072:2011	Alpha: 0,1 Bq/L Beta: 1,0 Bq/L	
52.	Độ pH		SMEWW 2012 (4500 – H <sup>+</sup> ) TCVN 6492:2011	1 ~ 12	
53.	Độ đục		SMEWW 2012 (2130 B)	0,5 NTU	
54.	Xác định hàm lượng oxy hoà tan		SMEWW 2012 (4500 – O C)	0,5 mg /L	
55.	Xác định hàm lượng sulfat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )		SMEWW 2012 (4110B)	0,5 mg/L	
56.	Bicarbonat (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )		SMEWW 2012 (2320B)	5,0 mg/L	
57.	Độ dẫn điện ở 20 °C		SMEWW 2012 (2510)	-	
58.	Dư lượng phenol		QTTN/KT3 035:2010	1,0 µg/L	
59.	Xác định chỉ số Pemanganat		TCVN 6186 :1996	1 mg/L	
60.	Clor dư		Đá thực phẩm	Hach method 8021 TCVN 6225-2:2012.	0,02 mg/L

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
<b>c.</b>	<b>Thực phẩm, thực phẩm chức năng</b>			
61.	Xác định hàm lượng sắt	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	AOAC (999.11)	0,3 mg/kg
62.	Xác định hàm lượng đồng		AOAC (999.11)	0,12 mg/kg
63.	Xác định hàm lượng chì		QTTN/KT3 083:2012 QTTN/KT3 098:2016	0,03 mg/kg
64.		Sữa	AOAC (999.11)	0,006 mg/kg
65.	Xác định hàm lượng kẽm	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	AOAC (999.11)	0,12 mg/kg
66.	Xác định hàm lượng cadimi		AOAC (999.11) QTTN/KT3 083:2012 QTTN/KT3 098:2012 QTTN/KT3 098:2016	0,02 mg/kg
67.	Xác định hàm lượng asen		AOAC (986.15) TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005)	0,01 mg/kg
68.	Xác định hàm lượng thủy ngân		AOAC (971.21) QTTN/KT3 064:2011 QTTN/KT3 064:2016	0,015 mg/kg
69.	Xác định hàm lượng thiếc	Thực phẩm	QTTN/KT3 162:2017	3 mg/kg
70.	Xác định hàm lượng kali	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	AOAC (969.23)	15 mg/kg
71.	Xác định hàm lượng Asen vô cơ	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, nước mắm	QTTN/KT3 044: 2016 EN 16278:2012 QTTN/KT3 177:2017	10 µg/kg
72.	Xác định hàm lượng photpho	Ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc, nước giải khát, thực phẩm chức năng	AOAC (985.01)	5 mg/kg
73.	Xác định hàm lượng canxi		AOAC (985.01)	5 mg/kg
74.	Xác định hàm lượng mangie	Sữa và sản phẩm sữa, ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, nước giải khát	AOAC (985.35)	3 mg/kg
75.	Xác định hàm lượng mangan		AOAC (985.35)	0,5 mg/kg
76.	Xác định hàm lượng natri		AOAC (969.23)	15 mg/kg
77.	Xác định hàm lượng tro tổng		FAO FNP 14/7 (p. 228) – 1986	0,01g/100g

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
			QTTN/KT3 137:2016	
78.	Xác định độ ẩm	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	FAO FNP 14/7 (p.205)-1986 TCVN 8082:2009 AOAC (925.10) QTTN/KT3 136:2016 AOAC (925.09), AOAC (925.45), TCVN 4069:2009, AOAC (934.06)	0,1 g/100g
79.	Xác định hàm lượng lipid		FAO FNP 14/7 (p.212) – 1986 FAO FNP 14/7 (p.214) – 1986 FAO FNP 14/8 (p.10) – 1986 QTTN/KT3 139:2016 TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008)	0,1 g/100g
80.	Xác định hàm lượng protein		AOAC (992.23) AOAC (2001.11) TCVN 8133-2:2011 (ISO 16634-2:2009) TCVN 8133-1:2009 (ISO 16634-1:2008) FAO FNP 14/7 (p. 221) – 1986 TCVN 7774:2007 (ISO 5542:1984), TCVN 8099-1:2009 (ISO 8968-1:2001), TCVN 8099-5:2009 (ISO 8968-5:2001) TCVN 8100:2009 QTTN/KT3 140:2016 TCVN 8100:2009 (ISO 14891:2002)	0,1 g/100g



TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
			AOAC (992.15)	
81.	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid HCl (cát sạn)	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	FAO FNP 5/Rev.1 (p. 25) – 1983 QTTN/KT3 138:2016	0,01 g/100g
82.	Xác định hàm lượng carbohydrate		US FDA 21 CFR 101.9	0,1 g/100g
83.	Xác định năng lượng dinh dưỡng		QTTN/KT3 024:2005	-
84.	Xác định hàm lượng aflatoxin (B1, B2, G1, G2)		Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc	AOAC (991.31) TCVN 7407:2004
85.	Xác định hàm lượng đường tổng	TCVN 4594:1988		0,3 g/100g
86.	Xác định hàm lượng cholesterol	Thực phẩm	AOAC (994.10)	10 mg/kg
87.	Hàm lượng xơ tiêu hóa		AOAC (985.29)	0,5 g/100g
88.	Xác định hàm lượng vitamin A	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, sữa và sản phẩm sữa, dầu, thực phẩm chức năng	TCVN 8972-1:2011 AOAC (2001.13)	0,06 (mg/kg) 10 (IU/100g)
89.	Xác định hàm lượng vitamin B1	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa	QTTN/KT3 72:2011 QTTN/KT3 75:2016	0,10 mg/kg
90.	Xác định hàm lượng vitamin C	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, ngũ cốc và sản phẩm từ ngũ cốc, nước giải khát	QTTN/KT3 038:2005 QTTN/KT3 038:2016 AOAC (967.21)	2 mg/kg
91.	Xác định hàm lượng vitamin E	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, sữa và sản phẩm sữa, dầu, thực phẩm chức năng	AOAC (992.03) EN 12822:2000	0,6 mg/kg
92.	Xác định hàm lượng vitamin D, D3	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa	AOAC (992.26) TCVN 8973:2011 AOAC 2011.11	10 (µg/kg) 40 (IU/100g)
93.	Xác định hàm lượng vitamin B3	Thực phẩm chức năng, sữa và sản phẩm sữa, nước	QTTN/KT3 036:2016	1,0 mg/kg
94.	Xác định hàm lượng vitamin B6		QTTN/KT3 037:2016	0,2 mg/kg

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
		giải khát		
95.	Xác định hàm lượng Histamin	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, nước mắm	QTTN/KT3 088:2012	11,1 mg/kg
96.	Xác định hàm lượng Melamin	Thực phẩm	QTTN/KT3 051:2008 Thường quy kỹ thuật định lượng melamin trong thực phẩm (QĐ4143/QĐ-BYT)	50 µg/kg
97.	Xác định hàm lượng xơ thô		AOCS Ba 6a 05 (2009) FAO FNP 14/7 (p. 230) – 1986 AOAC (962.09)	0,2 g/100g
98.	Xác định hàm lượng Deoxinivalenol	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc	QTTN/KT3 089:2014	0,02 mg/kg
99.	Xác định hàm lượng Zearalenon		TCVN 9591:2013	0,015 mg/kg
100.	Xác định hàm lượng Acrylamide		QTTN/KT3 101:2013	0,002 mg/kg
101.	Xác định hàm lượng Ochratoxin A	Ngũ cốc và sản phẩm ngũ cốc, cà phê và sản phẩm cà phê	TCVN 8426:2010 AOAC (2000.03)	0,3 µg/kg
102.	Xác định hàm lượng axit amin: Aspatic acid, Threonine, Serine, Glutamic acid, Proline, Glycine, Alanine, Valine, Isoleucine, Leucine, Tyrosine, Phenylane, Lysine, Histidine, Agrinine, Cystine, Methionine, Tryptophan	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	AOAC (994.12) (ISO 13903:2005) AOAC (988.15)	Từng chất 0,01 g/100g
103.	Xác định hàm lượng Patulin	Đồ uống không cồn	AOAC (2000.02)	3 µg/kg
104.	Xác định hàm lượng Axít Oxalic	Bột mì	AOAC (974.24) TCVN 8161 : 2009	30 mg/kg
105.	Xác định hàm lượng nitrit	Thịt và sản phẩm thịt	AOAC (973.31) TCVN 8160-4:2009	5 mg/kg
106.	Xác định hàm lượng cafein	Cà phê và sản phẩm từ cà phê, nước giải khát	TCVN 9723 :2013 (ISO 20481 :2008) AOAC (979.08) TCVN 8471 :2010 (EN 12856 :1999)	5 mg/kg

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
107.	Xác định độ axit	Thực phẩm	AOAC (947.05)	0,1 mL NaOH/100g
108.	Xác định hàm lượng muối ăn		FAO FNP 14/7 (p.233)-1986 TCVN 4591:1988	0,01 g/100g
109.	Xác định hoạt độ urê	Đậu nành và sản phẩm đậu nành	TCVN 4847:1989 ISO 5506:1988 AOCS Ba 9-58(2009)	-
110.	Tỷ trọng	Thực phẩm	FAO FNP 5/REV.1(p.103)-1983	-
111.	Xác định hàm lượng urê	Thủy sản và sản phẩm thủy sản, nước mắm	QTTN/KT3 043:2007 TCVN 8025 : 2009	4 mg/kg
112.	Xác định hàm lượng acid hydrocyanic	Thực phẩm	AOAC (915.03)	15 mg/kg
113.	Xác định cỡ hạt		AOAC (965.22)	-
114.	Xác định hàm lượng gluxit	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	TCVN 4295:2009	0,3 g/100g
115.	Xác định hàm lượng taurin	Thực phẩm chức năng, sữa, nước giải khát	AOAC (997.05) TCVN 8476:2010	6 mg/kg
116.	Xác định hàm lượng nitrat	Rau, quả và sản phẩm rau, quả	QTTN/KT3 068:2012 TCVN 7418:2017 TCVN 8160-4:2009	9,5 mg/kg
117.	Xác định hàm lượng nitrit		QTTN/KT3 068:2012 TCVN 7418:2017 TCVN 8160-4:2009	12,5 mg/kg
118.	Xác định hàm lượng Chondroitin	Thực phẩm, thực phẩm chức năng	QTTN/KT3 131:2016	100 mg/kg
119.	Xác định hàm lượng Glucosamine		AOAC (2005.01)	200 mg/kg
120.	Xác định hàm lượng sucralose		QTTN/KT3 115:2015	10 mg/kg
<b>d.</b>	<b>Phụ gia thực phẩm</b>			
121.	Nhận biết ascorbate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa ascorbate	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 10 %
122.	Nhận biết acetate trong mẫu		FAO JECFA Monographs	POI – 10 %

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	phụ gia thực phẩm có chứa aceate	Phụ gia thực phẩm	1 – Vol. 4 – Identification test	
123.	Nhận biết citrate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa citrate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 7,0 %
124.	Nhận biết tartrate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa tartrate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 7,0 %
125.	Nhận biết lactate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa lactate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 8,0 %
126.	Nhận biết malate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa malate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 10 %
127.	Nhận biết benzoate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa benzoate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 9,0 %
128.	Nhận biết kali (K) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa kali		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 5,0 %
129.	Nhận biết canxi (Ca) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa canxi		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 3,0 %
130.	Nhận biết magie (Mg) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa magie		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 1,0 %
131.	Nhận biết nhôm (Al) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa nhôm		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 1,0 %
132.	Nhận biết kẽm (Zn) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa kẽm		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 2,0 %

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
133.	Nhận biết sắt III (Fe) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa sắt III	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 1,0 %
134.	Nhận biết sắt II (Fe) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa sắt II		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 2,0 %
135.	Nhận biết amonium (NH <sub>4</sub> <sup>+</sup> ) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa amonium		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 6,0 %
136.	Nhận biết sulphate (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> ) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa sulphate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 7,0 %
137.	Nhận biết photphate (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa photphate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 7,0 %
138.	Nhận biết cacbonate (CO <sub>3</sub> <sup>2-</sup> ) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa cacbonate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test	POI – 6,0 %
139.	Xác định pH		TCVN 7764-1:2007	-
140.	Xác định tỷ trọng		ASTM D 4052-09 TCVN 7764-1:2007	-
141.	Xác định chỉ số khúc xạ		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Refractive index	-
142.	Xác định hàm lượng mất khi sấy		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Loss on drying	-
143.	Hàm lượng mất khi nung		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Loss on ignition	-
144.	Xác định hàm lượng tro tổng		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Total ash	-
145.	Xác định hàm lượng tro sulphate		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Sulphate ash	-
146.	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Acid	-

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)	
			insoluble ash		
147.	Xác định hàm lượng cặn không bay hơi	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Non-volatile residue	-	
148.	Hàm lượng Nitơ tổng (phương pháp 2)		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Nitrogen determination	-	
149.	Giới hạn sulphate (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Sulphate limit test	-	
150.	Xác định hàm lượng P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Phosphate of determination of P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , method II	-	
151.	Xác định hàm lượng nước theo phương pháp Karl Fischer		TCVN 8900-1:2012 FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Water determination (Karl-fischer titrimetric method)	0,01 % (m/m)	
152.	Hàm lượng fluoride		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Fluoride limit test	1 mg/kg	
153.	Xác định hàm lượng chì (Pb)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metallic impurities	0,05 mg/kg	
154.	Xác định hàm lượng cadimi (Cd)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metallic impurities	0,05 mg/kg	
155.	Xác định hàm lượng arsen (As)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metallic impurities	0,05 mg/kg	
156.	Xác định hàm lượng niken (Ni)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metallic impurities	0,05 mg/kg	
157.	Xác định hàm lượng thủy ngân (Hg)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metallic impurities	0,05 mg/kg	
158.	Xác định hàm lượng kẽm		Phụ gia thực	QCVN 3-1:2010/BYT –	-

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	sulphate ( $ZnSO_4$ )	phẩm – Kẽm Sulphate	Phụ lục 1	
159.	Xác định hàm lượng Kẽm oxide ( $ZnO$ )	Phụ gia thực phẩm – Kẽm oxide	QCVN 3-1:2010/BYT – Phụ lục 2	-
160.	Xác định hàm lượng canxi cacbonate ( $CaCO_3$ )	Phụ gia thực phẩm - Canxi cacbonate	QCVN 3-4:2010/BYT Phụ lục 1	-
161.	Xác định chất không tan trong acid			
162.	Xác định hàm lượng canxi dihydro photphat ( $Ca(H_2PO_4)_2$ )	Phụ gia thực phẩm - Calcium dihydro phosphate	QCVN 3-4:2010/BYT – Phụ lục 3	-
163.	Xác định hàm lượng magie clorua ( $MgCl_2$ )	Phụ gia thực phẩm - Magie clorua	QCVN 3-5:2010/BYT – Phụ lục 2	-
164.	Xác định hàm lượng kali iodate ( $KIO_3$ )	Phụ gia thực phẩm - Kali iodate	QCVN 3-6:2010/BYT – Phụ lục 1	-
165.	Xác định hàm lượng natri cacbonat ( $Na_2CO_3$ )	Phụ gia thực phẩm - Natri cacbonat	QCVN 4-3:2010/BYT – Phụ lục 1	-
166.	Xác định hàm lượng Amonium cacbonate ( $(NH_4)_2CO_3$ )	Phụ gia thực phẩm - Ammonium bi cacbonat	QCVN 4-3:2010/BYT – Phụ lục 2	-
167.	Xác định hàm lượng acid ascorbic	Phụ gia thực phẩm - Acid ascorbic	QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 1	-
168.	Xác định hàm lượng butylate hydroxyanisole (BHA) – Phương pháp GC- FID	Phụ gia thực phẩm - Butylatehydroxyt anisole	QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 11	-
169.	Xác định hàm lượng butylate hydroxytoluene (BHT) – Phương pháp GC- FID	Phụ gia thực phẩm - butylate hydroxytoluene	QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 12	-
170.	Xác định acid tự do trong mẫu Propylene glycol	Phụ gia thực phẩm - Propylene glycol	QCVN 4-7:2010/BYT – Phụ lục 1	-
171.	Xác định hàm lượng Propylene glycol bằng phương pháp GC-			-

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	FID			
172.	Xác định giới hạn đường khử	Phụ gia thực phẩm - Mannitol	QCVN 4-8:2010/BYT – Phụ lục 1	-
173.	Xác định giới hạn đường tổng			-
174.	Xác định hàm lượng sorbitol bằng phương pháp HPLC- RI	Phụ gia thực phẩm - Sorbitol	QCVN 4-8:2010/BYT – Phụ lục 5	-
175.	Xác định hàm lượng canxi chloride ( $\text{CaCl}_2$ )	Phụ gia thực phẩm - Canxi chloride	QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 2	-
176.	Xác định giới hạn kiềm tự do			-
177.	Xác định magie và muối kiềm			-
178.	Xác định hàm lượng nhôm sunphat ( $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$ )	Phụ gia thực phẩm - Nhôm sunphat	QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 3	-
179.	Xác định hàm lượng kiềm và kiềm thổ		QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 3	-
180.	Xác định hàm lượng canxi sulphate ( $\text{CaSO}_4$ ) trong mẫu canxi sulphate	Phụ gia thực phẩm - Canxi sulphate	QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 4	-
181.	Cường độ màu trong mẫu Caramen	Phụ gia thực phẩm - Caramen	QCVN 4-10:2010/BYT – Phụ lục 19	-
182.	Xác định hàm lượng nito tổng			-
183.	Xác định hàm lượng lưu huỳnh tổng			-
184.	Xác định hàm lượng nito ammoniac			-
185.	Xác định hàm lượng titanium dioxide ( $\text{TiO}_2$ )	Phụ gia thực phẩm - Titanium dioxide	QCVN 4-10:2010/BYT Phụ lục 28	-
186.	Định tính phản ứng màu			-
187.	Xác định chất tan trong acid			-
188.	Xác định chất tan trong nước			-
189.	Xác định hàm lượng natri	Phụ gia thực phẩm - Natri	QCVN 4-11:2010/BYT –	-



TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	acetate	acetate	Phụ lục 2	
190.	Xác định hàm lượng acid lactic (C <sub>3</sub> H <sub>6</sub> O <sub>3</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Acid lactic	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 5	-
191.	Giới hạn citric, oxalic, phosphoric hoặc tartaric acid			-
192.	Giới hạn đường khử			-
193.	Xác định hàm lượng acid malic (C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>5</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Acid malic	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 6	-
194.	Xác định hàm lượng natri lactate	Phụ gia thực phẩm - Natri lactate	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 8	-
195.	Xác định hàm lượng acid citric (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Acid citric	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 10	-
196.	Xác định hàm lượng sodium citrate (C <sub>6</sub> H <sub>5</sub> O <sub>7</sub> Na <sub>3</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Sodium citrate	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 12	-
197.	Xác định hàm lượng Tripotassium citrate	Phụ gia thực phẩm - Tripotassium citrate	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 13	-
198.	Xác định hàm lượng acid tartaric (C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Acid tartaric	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 14	-
199.	Xác định hàm lượng acid phosphoric (H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Acid phosphoric	QCVN 4-11 :2010/BYT Phụ lục 17	-
200.	Xác định giới hạn nitrat			-
201.	Xác định hàm lượng các acid dễ bay hơi			-
202.	Xác định hàm lượng dicalcium photphat	Phụ gia thực phẩm - Dicalcium photphat	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 20	-
203.	Xác định hàm lượng magie photphat	Phụ gia thực phẩm - Magie cacbonat	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 23	-
204.	Xác định hàm lượng nhôm kali	Phụ gia thực phẩm - Nhôm	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 24	-

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	sunphat	kali sunphat		
205.	Xác định hàm lượng sodium hydroxit	Phụ gia thực phẩm - Natri hydroxit	QCVN 4-11:2010/BYT – Phụ lục 25	-
206.	Xác định hàm lượng sodium cacbonat			-
207.	Định tính chất không tan trong nước			-
208.	Xác định hàm lượng kali hydroxit	Phụ gia thực phẩm - Kali hydroxit	QCVN 4-11:2010/BYT – Phụ lục 26	-
209.	Xác định hàm lượng kali cacbonat			-
210.	Định tính chất không tan trong nước			-
211.	Xác định hàm lượng canxi hydroxit (Ca(OH) <sub>2</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Canxi hydroxit	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 27	-
212.	Xác định hàm lượng canxi oxit	Phụ gia thực phẩm - Canxi oxit	QCVN 4-11:2010/BYT – Phụ lục 28	-
213.	Xác định hàm lượng glucono delta lactone	Phụ gia thực phẩm - Glucono delta lactone	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 31	-
214.	Xác định hàm lượng acid acetic (CH <sub>3</sub> COOH) trong mẫu acid acetic	Phụ gia thực phẩm - Acid acetic	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 32	-
215.	Định tính chất dễ oxi hóa			-
216.	Xác định hàm lượng cặn bay hơi			-
217.	Xác định hàm lượng acid sorbic	Phụ gia thực phẩm - Acid sorbic	QCVN 4-12:2010/BYT – Phụ lục 1	-
218.	Xác định hàm lượng potassium sorbate (C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Potassium sorbate	QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 2	-

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
219.	Xác định hàm lượng sodium benzoate	Phụ gia thực phẩm - Sodium benzoate	QCVN 4-12:2010/BYT – Phụ lục 5	-
220.	Xác định hàm lượng acid propionic (CH <sub>3</sub> CH <sub>2</sub> COOH)	Phụ gia thực phẩm - Acid propionic	QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 19	-
221.	Xác định hàm lượng dikali hydrogen photphat	Phụ gia thực phẩm - Dikali hydrogen photphat	QCVN 4-13:2011/BYT – Phụ lục 5	-
222.	Xác định hàm lượng sodium bicarbonate (NaHCO <sub>3</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Sodium bicarbonate	QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 8	-
223.	Xác định hàm lượng ammonium bicarbonate (NH <sub>4</sub> HCO <sub>3</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Ammonium bicarbonate	QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 10	-
224.	Xác định hàm lượng kali cacbonat	Phụ gia thực phẩm – Kali cacbonat	QCVN 4-13:2010/BYT – Phụ lục 9	-
225.	Xác định hàm lượng kali clorua	Phụ gia thực phẩm - Kali clorua	QCVN 4-13:2010/BYT – Phụ lục 11	-
226.	Xác định hàm lượng kali dihydro photphat	Phụ gia thực phẩm - Kali dihydrogen phosphate	QCVN 4-13:2010/BYT – Phụ lục 12	-
227.	Xác định hàm lượng natri tetra pyrophosphate (Na <sub>4</sub> P <sub>2</sub> O <sub>7</sub> )	Phụ gia thực phẩm - Natri tetra pyrophosphate	QCVN 4-14:2010/BYT Phụ lục 4	-
228.	Xác định hàm lượng azodicarbonamide	Phụ gia thực phẩm - Azodicarbonamide	QCVN 4-15:2010/BYT	-
<b>II</b>	<b>Chỉ tiêu vi sinh vật</b>			
229.	Coliform	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá	TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000)	1 CFU
230.			SMEWW 2012 (9222B)	1 CFU
231.			SMEWW2012 (9222G)	1 CFU
	<i>E. coli</i>			

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
232.			TCVN 6187-1:2009 (ISO 9308-1:2000)	1 CFU
233.	Bào tử kỵ khí khử sulfite (Clostridia)		TCVN 6191-2: 1996 ISO 6461-2:1986	1 CFU
234.	<i>Clostridium perfringens</i>		ISO 14189 :2013	1 CFU
235.	<i>P. aeruginosa</i>		TCVN 8881:2011 ISO 16266 : 2006	1 CFU
236.	Enterococci		TCVN 6189-2 : 2009 ISO 7899-2 : 2000	1 CFU
237.			Thực phẩm	ISO 4833-1:2013
238.	Tổng số vi sinh vật	ISO 4833- 2:2013 cor 1:2014		10 CFU/g; 1 CFU/ mL
239.		TCVN 4884/1,2:2015		10 CFU/g; 1 CFU/ mL
240.	<i>Coliforms</i>	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)		10 CFU/g; 1 CFU/ mL
241.		TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)		0,3 MPN/g (mL)
242.	<i>Salmonella spp.</i>	TCVN 4829:2005, sửa đổi 1:2008 ISO 6579:2002, Amd 1:2007 ISO 6579 – 1 : 2017		Rau củ: 2 CFU/25g Sữa: 1 CFU/25g Thịt: 2 CFU/25g Thực phẩm hỗn hợp: 1 CFU/25g
243.	<i>Shigella</i>	TCVN 8131 : 2009 (ISO 21567 : 2004)		Rau củ: 2 CFU/25g Sữa: 1 CFU/25g Thịt: 2 CFU/25g Thực phẩm hỗn hợp: 1 CFU/25g
244.	<i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC 987.09 (2016) /975.55 (2016)		10 CFU/g 1 CFU/ mL 3 MPN/ g
245.	<i>Staphylococci có coagulase</i>	TCVN 4830-1/3:2005 ISO 6888-1/3:1999		10 CFU/g

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
	dương tính	Thực phẩm	amd 1: 2003	1 CFU/ mL
246.	<i>Clostridium perfringens</i>		TCVN 4991:2005 (ISO 7937 : 2004)	10 CFU/g 1 CFU/ mL
247.	Phát hiện <i>Enterobacteriaceae</i>		TCVN 5518-1/2:2007 (ISO 21528-1/2 :2004)	10 CFU/g 1 CFU/ mL
248.	<i>P.aeruginosa</i>		TCVN 8881:2011 ISO 16266 : 2006	10 CFU/g 1 CFU/ mL
249.	<i>Enterococci</i>		TCVN 6189-2 : 2009 ISO 7899-2 : 2000	10 CFU/g 1 CFU/ mL
250.	<i>Escherichia coli</i>		ISO 16649-2/3:2001 (TCVN 7924 -2/3: 2008) ISO 16649-3:2015	10 CFU/g 1 CFU/ mL 0,3 MPN/ g
251.	<i>E. coli</i> giả định		TCVN 6846:2007 ISO 7251:2005	0,3 MPN/g ( mL)
252.	<i>Bacillus cereus</i>		AOAC 980.31 (2016)	100 CFU/g 10 CFU/ mL 3 MPN/ g (ml)
253.	<i>Bacillus cereus</i> giả định		TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)	10 CFU/g 1 CFU/ mL
254.	Men, mốc		TCVN 8275-1/2:2010 ISO 21527-1/2:2008	10 CFU/g 1 CFU/ mL
255.			AOAC 2002.11 (2013)	10 CFU/g 1 CFU/ mL
256.	<i>Vibrio cholerae</i>		TCVN 7905-1:2008 (ISO 21872 -1:2007)	Rau củ: 2 CFU/25g Gia vị: 1 CFU/25g Thủy sản: 2 CFU/25g Thực phẩm hỗn hợp: 1CFU/25g
257.	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>		TCVN 7905-1:2008 (ISO 21872 -1:2007) FDA 2004 Chapter 9	Rau củ: 2 CFU/25g Gia vị: 2 CFU/25g Thủy sản: 2 CFU/25g Thực phẩm hỗn hợp: 1CFU/25g
258.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>		ISO 11290-1:2017 TCVN 7700-1:2007	Rau củ: 2 CFU/25g Sữa: 2 CFU/25g

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
				Thịt: 2 CFU/25g Thực phẩm hỗn hợp: 1CFU/25g
259.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	Thực phẩm	ISO 11290-2:2017 TCVN 7700-2:2007	10 CFU/ g 1 CFU/ mL
260.	Vi khuẩn kỵ khí khử sulfite và vi khuẩn chịu nhiệt kỵ khí khử sulfite		ISO 15213:2003 (TCVN 7902:2008)	10 CFU/g; 1 CFU/ mL
261.	Định lượng vi khuẩn lactic ưa nhiệt trung bình		TCVN 7906 : 2008 (ISO 15214 : 1998)	10 CFU/g; 1 CFU/ mL
262.	Định lượng <i>Lactobacillus</i> spp		TCVN 5522-1991	10 CFU/g; 1 CFU/ mL
263.	Sàng lọc sản phẩm biến đổi gen có nguồn gốc thực vật		QTTN/KT3 108:2014	LOD abs: 10 bản sao/phản ứng LOD rel: 0,04% với chuẩn đậu nành GTS 40-3-2
264.	Sàng lọc sản phẩm biến đổi gen có nguồn gốc thực vật (Terminator NOS)		QTTN/KT3 109:2014	LOD abs: 20 bản sao/phản ứng LOD rel: 0,04% với chuẩn đậu nành GTS 40-3-2
265.	Phát hiện đậu nành biến đổi gen dòng GTS 40-3-2 (RRS)		ISO 21569:2005 Phụ lục/ Appendix C1	0,1%
266.	Phát hiện bắp biến đổi gen dòng Bt11		ISO 21569:2005 Phụ lục/ Appendix C3	0,1%
267.	Phát hiện bắp biến đổi gen dòng MON810		ISO 21569:2005 Phụ lục/ Appendix D1	0,1%
268.	Định lượng đậu nành biến đổi gen dòng GTS 40-3-2		ISO 21569:2005 Phụ lục/ Appendix C2	0,04 %
269.	Định lượng bắp biến đổi gen dòng MON810		ISO 21569:2005 Phụ lục/ Appendix C5	0,04 %
270.	Phương pháp sàng lọc phát hiện sinh vật biến đổi gen (FMV 34S promoter)		ISO 21569:2005/Amd.1: 2013 Phụ lục / Annex B.7	0,1%

TT	Tên phép thử	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo (nếu có)
271.	Phương pháp chuyên biệt taxon phát hiện trình tự DNA hiện diện phổ biến trong lục lạp của thực vật.	Thực phẩm	ISO 21569:2005 Phụ lục/ Annex A.2	0,1 ng
272.	Sàng lọc các sản phẩm biến đổi gen dựa trên phát hiện trình tự Figwort mosaic (FMV Promoter)		QTTN/KT3 132:2016	0,04 %
273.	Sàng lọc các sản phẩm biến đổi gen dựa trên phát hiện trình tự Phosphinothricin N-acetyltransferase (pat gen)		QTTN/KT3 119:2016	0,04 %
274.	Sàng lọc các sản phẩm biến đổi gen dựa trên phát hiện trình tự Phosphinothricin N-acetyltransferase (bar gen)		QTTN/KT3 118:2016	0,04 %
275.	Sản phẩm có thành phần/ nguồn gốc thực vật dựa trên sự phát hiện trình tự gen trnL		QTTN/KT3 133:2016	10 bản sao/phản ứng
276.	Sản phẩm có thành phần/ nguồn gốc từ đậu nành dựa trên sự phát hiện trình tự gen Lectin		QTTN/KT3 134:2016	10 bản sao/phản ứng
277.	Sản phẩm có thành phần/ nguồn gốc từ bắp dựa trên sự phát hiện trình tự SSIIb		QTTN/KT3 135:2016	10 bản sao/phản ứng
278.	<i>Phát hiện Enterobacter sakazakii</i>	Sữa và các sản phẩm từ sữa	ISO / TS 22964:2006 (IDF/RM 210:2006)	sữa bột: 4 CFU/10g; sữa tươi: 3 CFU/10mL

**Ghi chú:**

- (\*): JETRO 2009 là tuyển tập Anh ngữ (xuất bản 2009) của bộ Luật an toàn thực phẩm Nhật bản (Japanese Food Sanitation Act (Abstracts) 2008) do Bộ Y tế Lao động Nhật (MHLW) ban hành.

- POI: Khả năng định danh.

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