

Số: *779* /QĐ-ATTP

Hà Nội, ngày *30* tháng *12* năm 2016

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 của Trung tâm Dịch vụ phân tích thí nghiệm Thành phố Hồ Chí Minh và Biên bản đánh giá cơ sở kiểm nghiệm ngày 21/11/2016;

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

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Chỉ định Trung tâm Dịch vụ phân tích thí nghiệm Thành phố Hồ Chí Minh (địa chỉ: 02 Nguyễn Văn Thủ, phường ĐaKao, Quận 1, thành phố Hồ Chí Minh) thực hiện kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này.

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **24/2016/BYT-KNTP**

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

Điều 3. Trung tâm Dịch vụ phân tích thí nghiệm 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 và hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- BT. Nguyễn Thị Kim Tiến (để b/c);
- TT. Trương Quốc Cường (để b/c);
- CT. Nguyễn Thanh Phong (để b/c);
- Vụ KHCN - Bộ CT (để biết);
- Cục QLCLNLS&TS - Bộ NN&PTNT (để biết);
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Chi cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Lưu: VT, KN.



Lê Văn Giang

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số 7.79 /QĐ-ATTP ngày 30 tháng 1 năm 2016 của Cục An toàn thực phẩm)

TT	Tên chỉ tiêu	Lĩnh vực	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện của phép thử (nếu có)/phạm vi đo
I. Lĩnh vực Hoá lý				
1.	Xác định hàm lượng tổng đồng phân Dioxin-Furan PCDDs/PCDFs	Nước uống đóng chai	CASE.NC.0018 HRGC/HRMS (US.EPA 1613)	Tổng pg TEQ/ mL: 0,05
2.	Xác định hàm lượng tổng đồng phân Dioxin-Furan PCDDs/PCDFs	Thực phẩm chế biến, bao gói	CASE.NC.0020 HRGC/HRMS (US.EPA 1613)	Tổng pgTEQ/g: 0,3
3.	Xác định hàm lượng Biotin bằng bộ kit ELISA	Sữa	CASE.NC.0035 Elisa	Lỏng: 5 µg/L Bột: 50 µg/kg
4.	Xác định hàm lượng Biotin bằng bộ kit ELISA	Sản phẩm ngũ cốc; Bột Vitamin; premix;	CASE.NC.0035 Elisa	5 µg/kg
5.	Xác định hàm lượng Streptomycin bằng bộ kit ELISA	Thịt	CASE.NC.0032 Elisa	20 µg/kg
6.	Xác định hàm lượng Streptomycin bằng bộ kit ELISA	Sữa lỏng, Sữa bột	CASE.NC.0032 Elisa	Lỏng: 10 µg/kg (µg/ L) Bột: 25 µg/kg (µg/ L)
7.	Xác định hàm lượng Streptomycin bằng bộ kit ELISA	Mật ong	CASE.NC.0032 Elisa	5 µg/kg
8.	Xác định hàm lượng Vitamin B12 bằng bộ kit ELISA	Sữa lỏng, Sữa bột	CASE.NC.0016 Elisa	Lỏng: 0,5 µg/L Bột: 5 µg/kg
9.	Xác định hàm lượng Vitamin B12 bằng bộ kit ELISA	Ngũ cốc; Bột Vitamin	CASE.NC.0016 Elisa	5 µg/kg
10.	Xác định hàm lượng Vitamin B12 bằng bộ kit ELISA	Nước ép có vitamin; Đồ uống trộn sữa	CASE.NC.0016 Elisa	0,5 µg/kg (µg/ L)
11.	Xác định hàm lượng Axit Folic bằng bộ kit ELISA	Sữa; ngũ cốc; Nước ép có Vitamin	CASE.NC.0011 Elisa	Sữa lỏng : 1 µg/kg (µg/ L) Sữa bột : 10 µg/kg (µg/ L) Ngũ cốc : 10 µg/kg (µg/ L) Nước ép có Vitamin: 1 µg/kg (µg/ L)

12.	Xác định hàm lượng Nitrofurantoin (AOZ) bằng bộ kit ELISA.	Thịt; Trứng; Mật ong	CASE.NC.0031 Elisa	0,1µg/kg
13.	Xác định hàm lượng Xyanua tổng.	Nước uống đóng chai, nước khoáng	TCVN 6181-1996 (ISO 6703-1:1984 (E))	0,007 mg/L
14.	Xác định hàm lượng Asen -Phương pháp AAS-HG.		TCVN 6626-2000 (ISO 11969:1996)	0,0002 mg/L
15.	Xác định hàm lượng Selen -Phương pháp AAS-HG.		TCVN 6183-1996 (ISO 9965:1993 (E))	0,002 mg/L
16.	Xác định hàm lượng Florua. Phương pháp dò điện hóa		TCVN 6195-1996 (ISO 10359-1:1992(E))	0,05 mg/L
17.	Xác định hàm lượng Thủy ngân - Phương pháp AAS-F		TCV 7877:2008	0,0003 mg/L
18.	Xác định hàm lượng nguyên tố vi lượng: Ba, Mo, Cr, B, Al, Fe, Mn, Pb, Cd, Ni, Cu, Zn, Na, K, P, Ca, Mg. Phương pháp ICP-OES.	Nước uống đóng chai, nước khoáng	EPA-Method 200.7	Ba: 0,006 mg/L Mo: 0,03 mg/L Cr: 0,01 mg/L B: 0,04 mg/L Al: 0,04 mg/L Fe: 0,04 mg/L Mn: 0,005 mg/L Ni: 0,01 mg/L Cu: 0,01 mg/L Zn: 0,01 mg/L Na: 0,3 mg/L K: 0,5 mg/L P: 0,3 mg/L Ca: 0,04 mg/L Mg: 0,01 mg/L
19.	Xác định hàm lượng nguyên tố vi lượng: Li, Be, B, Al, Ti, V, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Sb, Ba, Tl, Pb, Ag, Bi, Hg -Phương pháp ICP-MS.	Nước uống đóng chai, nước khoáng	EPA-Method 200.8	Li: 0,0003 mg/L Be: 0,0003 mg/L B: 0,0008 mg/L Al: 0,001 mg/L Ti: 0,0002 mg/L V: 0,0002 mg/L Cr: 0,0002 mg/L Mn: 0,0001 mg/L Fe: 0,002 mg/L Co: 0,0001 mg/L Ni: 0,0002 mg/L Cu: 0,0001 mg/L Zn: 0,002 mg/L

				As: 0,0002 mg/L Se: 0,0001 mg/L Mo: 0,0002 mg/L Cd: 0,0001 mg/L Sb: 0,0002 mg/L Ba: 0,0001 mg/L Tl: 0,0001 mg/L Pb: 0,0002 mg/L Ag: 0,0001 mg/L Bi: 0,0006 mg/L Hg: 0,0001 mg/L
20.	Xác định hàm lượng Methyl Hg - Phương pháp LC-ICP-MS	Thủy sản chế biến, bao gói	CASE.TN.0013 (Ref:Spetrochimica Acta Part B 56 (2001) 1133-1142)	0,01 mg/kg
21.	Xác định hàm lượng Indol Phương pháp UV-VIS.		AOAC 984.17	0,01 mg/kg
22.	Xác định hàm lượng Thủy ngân – Phương pháp đo Flameless-AAS		AOAC 977.15 AOAC 971.21	0,005 mg/kg
23.	Xác định hàm lượng Borat (qui ra Borat hay acid Boric) – phương pháp đo ICP	Thực phẩm chế biến, bao gói	CASE.TN.0002 (Ref.3390/2000/QĐ-BYT)	Borat: 0,28 mg/kg Boric acid: 0,34 mg/kg
24.	Xác định hàm lượng Pb, Cd, Cu và Zn, Phương pháp đo ICP	Rau, thủy sản chế biến, bao gói	CASE.TN.0018 (Ref.AOAC 999.11)	Cd: 0,004 mg/kg Pb: 0,04 mg/kg Cu: 0,03 mg/kg Zn: 0,01 mg/kg
25.	Xác định hàm lượng As – Phương pháp đo AAS-HG	Thực phẩm	AOAC 986.15	0,01 - 0,001 mg/kg
26.	Xác định hàm lượng Thiếc -Phương pháp ICP	Thực phẩm đóng hộp	CASE.TN.0021 (RefAOAC 985.16)	0,1 mg/kg
27.	Đo pH	Nước uống đóng chai, nước khoáng	SMEWW 4500H+ (CASE.MT 0001)	Từ 2 đến 12
28.	Xác định Clorua (Phương pháp Mohr)		TCVN 6194-96 ISO 9297:1989 (E)	5 mg/L
29.	Xác định photpho. Phương pháp trắc phổ.		TCVN 6202-2008 ISO 6878 : 2004	0,01 mg/L
30.	Xác định nitrat. Phương pháp trắc phổ.		TCVN 6180-1996 ISO 7890-3:1988(E)	0,03 mg/L

31.	Xác định nitrit. Phương pháp trắc phổ hấp thu phân tử.	Nước uống đóng chai, nước khoáng	TCVN 6178-1996 ISO 6777:1984 (E)	0,03 mg/L
32.	Xác định Amoni Phương pháp trắc phổ thao tác bằng tay		TCVN 6179 -1: 96 ISO 7150-1: 84(E)	0,03 mg/L
33.	Xác định chỉ số pemanganat		TCVN 6186: 1996 ISO 8467: 1993(E)	0,5 mg/L
34.	Xác định ion sulfate		ASTM D 516-94	1,0 mg/L
35.	Xác định tổng rắn hòa tan (TDS)		SMEWW 2540 C (CASE.MT 0013)	≥ 0,5 mg/ L
36.	Xác định độ đục		TCVN 6184:2008 ISO 7027:1999 (CASE.MT 0014)	0 – 1000 NTU
37.	Xác định độ màu		TCVN 6185:2008 ISO 7887:1994 (CASE.MT 0015)	0 - 10000 Pt/Co
38.	Xác định BrO ₃ ⁻ , ClO ₃ ⁻ , ClO ₂ ⁻		US EPA Method 300.1 (part A) (CASE.MT 0010)	0,004 mg/L
39.	Xác định acid Oxalic - Phương pháp sắc ký ion	Thực phẩm: bún, bánh phở, hủ tiếu, phụ gia thực phẩm dạng bột	CASE.MT.0025 (Ref. IC Application Note S-166, 219 & Practical IC 2nd Edition - 2007 Metrohm Monograph)	5 mg/kg
40.	Xác định hàm lượng thuốc trừ sâu họ Carbamate bằng phương pháp LC/MS/MS: Carbofuran, Methomyl, Oxaryl, Carbaryl, Aldicarb Sulfone, 3-Hydroxycarbofuran, Aldicarb, Propoxur, Aldicarb sulfoxide, Methiocar, Fenobucarb.	Nước uống đóng chai, nước khoáng	CASE.SK.0032 (Analysis of Pesticide Residues in Apples using Agilent SampliQ QuEChERS AOAC Kit by LC/MS/MS Detection-Agilent Technologies).	Carbofuran: 5ppb Methomyl: 5ppb Oxaryl: 5ppb Carbaryl: 5ppb Aldicarb Sulfone: 5ppb 3-Hydroxycarbofuran: 5ppb Aldicarb: 5ppb Propoxur: 5ppb Aldicarb sulfoxide: 5ppb Methiocar: 5ppb Fenobucarb: 5ppb
41.	Xác định hàm lượng thuốc trừ sâu bằng phương pháp GC: Organochlorine: Aldrin, α-BHC, β-BHC, δ-BHC,	Nước uống đóng chai, nước khoáng	CASE.SK.0071	Organochlorine: Aldrin: 0,005 µg/L α-BHC: 0,004 µg/L β-BHC: 0,083 µg/L δ-BHC: 0,005 µg/L γ-BHC: 0,007 µg/L

	<p>γ-BHC, α-Chlordane, γ-Chlordane, Dieldrin, α-Endosulfan, β-Endosulfan, Endosulfan sulfate, Endrin, Endrin aldehyde, Heptachlor Heptachlor epoxide, Methoxychlor, p,p'-DDD, p,p'-DDE, p,p'-DDT.</p> <p>Organophosphate: Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-methyl, Diazinon, Ethion, Fenitrothion, Malathion, Methacrifos, Parathion, Parathion-methyl, Pirimiphos-methyl.</p> <p>Pyrethroid pesticides: Cypermethrin, Deltamethrin, Fenpropathrin, Fenvalerate, Permethrin.</p>			<p>α-Chlordane: 0,004 $\mu\text{g/L}$ γ-Chlordane: 0,004 $\mu\text{g/L}$ Dieldrin: 0,003 $\mu\text{g/L}$ α-Endosulfan: 0,004 $\mu\text{g/L}$ β-Endosulfan: 0,004 $\mu\text{g/L}$ Endosulfan sulfate: 0,005 $\mu\text{g/L}$ Endrin: 0,004 $\mu\text{g/L}$ Endrin aldehyde: 0,005 $\mu\text{g/L}$ Heptachlor: 0,004 $\mu\text{g/L}$ Heptachlor epoxide: 0,003 $\mu\text{g/L}$ Methoxychlor: 0,006 $\mu\text{g/L}$ p,p'-DDD: 0,004 $\mu\text{g/L}$ p,p'-DDE: 0,004 $\mu\text{g/L}$ p,p'-DDT: 0,005 $\mu\text{g/L}$</p> <p>Organophosphate: Chlorpyrifos: 0,03 $\mu\text{g/L}$ Chlorpyrifos-methyl: 0,03 $\mu\text{g/L}$ Diazinon: 0,04 $\mu\text{g/L}$ Ethion: 0,06 $\mu\text{g/L}$ Fenitrothion: 0,16 $\mu\text{g/L}$ Malathion: 0,18 $\mu\text{g/L}$ Methacrifos: 0,24 $\mu\text{g/L}$ Parathion: 0,07 $\mu\text{g/L}$ Parathion-methyl: 0,25 $\mu\text{g/L}$ Pirimiphos-methyl: 0,05 $\mu\text{g/L}$</p> <p>Pyrethroid pesticides: Cypermethrin: 0,08 $\mu\text{g/L}$ Deltamethrin: 0,06 $\mu\text{g/L}$ Fenpropathrin: 0,03 $\mu\text{g/L}$ Fenvalerate: 0,03 $\mu\text{g/L}$ Permethrin: 0,07 $\mu\text{g/L}$</p>
42.	Xác định hàm lượng 3-MCPD bằng phương pháp GC/MS	Nước tương	CVN 7731:2007, EN 14573:2004 (CASE.SK.0015)	10 ppb
43.	Xác định hàm lượng axit amin với bộ kit GC-EZ:FAAST bằng phương pháp sắc ký khí: Alanine, Glycine, Valine, Leucine, Isoleucine, Threonine, Serine, Proline, Aspartic acid, Methionine, 4-Hydroxyproline, Glutamic acid, Phenylalanine,	Thực phẩm chức năng	CASE.SK.0013 ("EZ:fasst – USER's MANUAL" of Phenomenex)	Alanine: 100 ppm Glycine: 100 ppm Valine: 100 ppm Leucine: 100 ppm Isoleucine: 100 ppm Threonine: 100 ppm Serine: 100 ppm Proline: 100 ppm Aspartic acid: 100 ppm Methionine: 100 ppm 4-Hydroxyproline: 100 ppm Glutamic acid: 100 ppm Phenylalanine: 100 ppm

	Lysine, Histidine, Tyrosine, Cystine, Hydroxylysine.			Lysine: 100 ppm Histidine: 100 ppm Tyrosine: 100 ppm Cystine: 100 ppm Hydroxylysine: 100 ppm
44.	Xác định hàm lượng đường bằng phương pháp GC: Sorbitol, Inositol, Lactose, Fructose, Glucose, Saccharose.	Gia vị; Thực phẩm chức năng	CASE.SK.0001 (USP30, NF 25; Carbohydrate Analysis: A Practical Approach, M.F. Chaplin and J.F. Kennedy, Irlpress at Oxford University Epress. Handbook of Derivatives for Chromatography, Karl Blau and John Halket, John Wiley & Sons).	Sorbitol: 100 ppm Inositol: 100 ppm Lactose: 100 ppm Fructose: 100 ppm Glucose: 100 ppm Saccharose: 100 ppm
45.	Xác định hàm lượng Cholesterol bằng phương pháp GC	Thực phẩm chức năng	AOAC 994.10 (CASE.SK.0012)	1 ppm
46.	Xác định hàm lượng Aspartame, Acesulfam K, Saccharine, Caffein, Benzoic acid, Sorbic acid bằng phương pháp HPLC	Gia vị; Thực phẩm chức năng	CASE.SK.0019 (AOAC 994.11; AOAC 983.16; USP29 NF24 2006; MN-Reversed Phase HPLC Application Guide)	Acesulfam K: 2 ppm Saccharin: 2 ppm Aspartam: 5 ppm Caffein: 2 ppm Benzoic acid: 2 ppm Sorbic acid: 2 ppm
47.	Xác định hàm lượng Rhodamine B bằng phương pháp LC/MS/MS	Gia vị	CASE.SK.0031 (Applied Biosystem Application (Experimental Conditions to Analyze Azo-dyes, page 1-13)	10 ppb
48.	Xác định hàm lượng Sudan I, II, III, IV bằng phương pháp HPLC	Gia vị	CASE.SK.0026 (S Guff, P A Brown, S G Stangroom and C A Sutherland, Lincolne Sutton and wood 70-80 Oak Street, Norwich NR3 3AQ-The Detection of Sudan I, II, III, IV in palm oil by thin layer chromatography (AOAC 994.10-2000)	25 ppb

49.	Xác định hàm lượng Aflatoxin bằng phương pháp HPLC	Gia vị; Thực phẩm chức năng	AOAC 990.33 (CASE.SK.0018 /HPLC)	Aflatoxin B1: 0,13 ppb Aflatoxin B2: 0,12 ppb Aflatoxin G1: 0,09 ppb Aflatoxin G2: 0,15 ppb
50.	Xác định hàm lượng ester methyl của acid béo bằng phương pháp GC: 1. Methyl Butyrate 2. Methyl Hexanoate 3. Methyl Octanoate 4. Methyl Decanoate 5. Methyl Undecanoate 6. Methyl Laurate 7. Methyl Tridecanoate 8. Methyl Myristate 9. Myristoleic Acid Methyl Ester 10. Methyl Pentadecanoate 11. Cis-10-Pentadecanoic Acid Methyl 12. Methyl Palmitate 13. Methyl Palmitoleate 14. Methyl Heptadecanoate 15. Cis-10-Heptadecanoic Acid 16. Methyl Stearate 17. Trans-9-Elaidic Methyl Ester 18. Cis-9-Oleic Acid Methyl Ester 19. Linolelaidic Acid Methyl Ester 20. Methyl Linoleate 21. Methyl Arachidate 22. Gamma-Linolenic Acid Methyl Ester 23. Methyl Eicosanoate 24. Methyl Linolenate 25. Methyl Heneicosanoate 26. Cis-11,14-Eicosadienoic Acid Methy 27. Methyl Behenate 28. Cis-8,11,14-	Thực phẩm chức năng	CASE.SK.0107 (ISO/CD 5509; Animal and vegetable fats and oils – Preparation of methyl esters of fatty acid).	0,01% - 50%

	<p>Eicosatrienoic Acid Met</p> <p>29. Methyl Erucate</p> <p>30. Cis-11,14,17-Eicosatrienoic Acid</p> <p>31. Methyl Tricosanoate</p> <p>32. Methyl Cis-5,8,11,14-Eicosatetraeno</p> <p>33. Cis-13,16-Docosadienoic Acid Meth</p> <p>34. Methyl Lignocerate</p> <p>35. Methyl Cis-5,8,11,14,17-Eicosapent</p> <p>36. Methyl Nervonate</p> <p>37. Cis 4,7,10,13,16,19-Docosahexaen</p>			
51.	<p>Xác định hàm lượng Vitamin bằng phương pháp HPLC</p> <p>- Vitamin A (<i>Retinol, Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl Propionate</i>)</p> <p>-Vitamin D3 (<i>Cholecalciferol</i>)</p> <p>-Vitamin K (<i>phytomenadione</i>)</p> <p>-Vitamin B1 (<i>Thiamin hydrochloride</i>)</p> <p>-Vitamin B2 (<i>Riboflavin</i>)</p> <p>-Vitamin B3 (<i>Niacin</i>)</p> <p>-Vitamin PP (<i>Nicotinamid</i>)</p> <p>-Vitamin B5 (<i>Acid pantothenic</i>)</p> <p>-Vitamin B6 (<i>Pyridoxine</i>)</p> <p>-Vitamin C (<i>Ascorbic acid, ascorbate-2-phosphate</i>)</p> <p>-Vitamin E (<i>Tocopherol alpha, Tocopherol beta+gamma, Tocopherol delta</i>)</p>	<p>Phụ gia thực phẩm; Thực phẩm chức năng; Thực phẩm tăng cường vi chất</p>	CASE.SK.0108	<p>-Vitamin A: 0,3 ppm (<i>Retinol, Retinyl acetate, Retinyl palmitate, Retinyl Propionate</i>)</p> <p>-Vitamin D3: 0,3 ppm (<i>Cholecalciferol</i>)</p> <p>-Vitamin K: 0,5 ppm (<i>phytomenadione</i>)</p> <p>-Vitamin B1: 0,3 ppm (<i>Thiamin hydrochloride</i>)</p> <p>-Vitamin B2: 0,3 ppm (<i>Riboflavin</i>)</p> <p>-Vitamin B3: 0,3 ppm (<i>Niacin</i>)</p> <p>-Vitamin PP: 0,3 ppm (<i>Nicotinamid</i>)</p> <p>-Vitamin B5: 0,3 ppm (<i>Acid pantothenic</i>)</p> <p>-Vitamin B6: 0,3 ppm (<i>Pyridoxine</i>)</p> <p>-Vitamin C: 0,1 ppm (<i>Ascorbic acid, ascorbate-2-phosphate</i>)</p> <p>-Vitamin E: 1 ppm (<i>Tocopherol alpha, Tocopherol beta+gamma, Tocopherol delta</i>)</p>

52.	Xác định hàm lượng Tartrazine bằng phương pháp HPLC	Phụ gia thực phẩm	CASE.SK.0061 (Int. J. Pharm & Ind. Res, Vol 01, Issue 02, 2011).	5 ppm
53.	Xác định hàm lượng Tro tổng số.	Gia vị	TCVN 7038-2002 (ISO 928:1997)	0,02%
54.	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit.		TCVN 5484-2002 (ISO 930:1997)	0,02%
55.	Xác định hàm lượng chất béo thô	Gia vị; Thực phẩm chức năng; Chất hỗ trợ chế biến	CASE.NS.0008 (Ref. FAO 14/7 p.212, 1986)	≥ 0,05%
56.	Xác định hàm lượng protein thô		CASE.NS.0009 (Ref. FAO 14/7 p.221-223, 1986) CASE.NS.0039	≥ 0,06%
57.	Xác định hàm lượng xơ thô		CASE.NS.0019 (Ref. FAO 14/7 p.230-231, 1986)	≥ 0,08%
58.	Xác định hàm lượng xơ thô bằng kỹ thuật túi lọc		CASE.NS.0022 (Ref. ANKOM Technology Method 08)	≥ 0,08%
59.	Xác định hàm lượng tổng chất xơ		CASE.NS.0030 (Ref. AOAC 991.43)	≥ 0,08%
60.	Xác định độ ẩm		CASE.NS.0007 (Ref. FAO 14/7 p.205, 1986)	≥ 0,1% (w/v)
61.	Xác định hàm lượng Cl ⁻ và tính NaCl		CASE.NS.0018 (Ref. AOAC 971.27 AOAC 969.10 AOAC 980.25)	5,0 mg/kg

II. Lĩnh vực vi sinh vật

62.	Định lượng tổng số vi sinh vật	Thực phẩm chức năng; thực phẩm tăng cường vi chất; Phụ gia thực phẩm; Chất hỗ trợ chế biến; Gia vị	ISO 4833-1:2013	10 CFU/g 1 CFU/ml
63.	Định lượng <i>Coliforms</i>		ISO 4832:2006	10 CFU/g 1 CFU/ml
64.	Phát hiện và định lượng <i>Coliforms</i>		ISO 4831:2006	0,3 MPN/g 0,03 MPN/ml
65.	Định lượng <i>E.coli</i>		ISO 16649-2:2001	10 CFU/g 1 CFU/ml

66.	Phát hiện và định lượng <i>E.coli</i>	Thực phẩm chức năng; thực phẩm tăng cường vi chất; Phụ gia thực phẩm; Chất hỗ trợ chế biến; Gia vị	ISO/TS 16649-3:2015 ISO 7251:2005	0,3 MPN/g 0,03 MPN/ml
67.	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i>		ISO 21528-2:2004	10 CFU/g 1 CFU/ml
68.	Phát hiện & Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i>		ISO 21528-1 : 2004	0,3 MPN/g 0,03 MPN/ml
69.	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase		ISO 6888-1:1999/Amd.1:2003	10 CFU/g 1 CFU/ml
70.	Phát hiện và định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase		ISO 6888-3:2003	0,3 MPN/g 0,03 MPN/ml
71.	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định		ISO 7932:2004	10 CFU/g 1 CFU/ml
72.	Định lượng vi khuẩn kỵ khí khử sulfite		ISO 15213:2003	1 CFU/g 1 CFU/ml
73.	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>		ISO 7937:2004	10 CFU/g 1 CFU/ml
74.	Định lượng tổng số nấm men, nấm mốc		ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008	10 CFU/g 1 CFU/ml
75.	Phát hiện <i>Salmonella</i>		ISO 6579:2002/Cor 1:2004	LOD ₅₀ = (0,5 - 3) CFU/25g
			TCVN 8342:2010 (PCR Electrophoresis)	LOD ₅₀ = 1 CFU/25g
76.	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>		ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004	LOD ₅₀ = (2 - 3) CFU/25g
77.	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>		ISO 11290-2:1998/ Amd 1: 2004	10 CFU/g 1 CFU/ml
78.	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>		ISO/TS 21872-1:2007/Cor. 01:2008	LOD ₅₀ = 2 CFU/25g
79.	Định lượng <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	TCVN 5648: 1992	10 CFU/g 1 CFU/ml	
80.	GMO	ISO 21569:2005/ Amd.1:2013 (Annex B1, B3)	0,1%	

81.	Định lượng <i>Coliform</i>	Nước uống đóng chai	ISO 9308-1:2014	1 CFU/250ml
82.	Định lượng <i>E.Coli</i>		ISO 9308-1:2014	1 CFU/250ml
83.	Định lượng vi khuẩn đường ruột (<i>intestinal enterococci</i>)		ISO 7899-2:2000	1 CFU/250ml
84.	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite (<i>Clostridia</i>)		ISO 6461-2:1986	1 CFU/50ml
85.	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		ISO 16266:2006	1 CFU/250ml

Ghi chú:

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