

Số: /TB-ATTP

Hà Nội, ngày tháng năm 2025

## THÔNG BÁO

**Mời cung cấp báo giá cho hoạt động “Khảo nghiệm các phương pháp thử trong dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm”**

Cục An toàn thực phẩm thông báo và mời các đơn vị, nhà cung cấp hàng hóa/dịch vụ “Khảo nghiệm các phương pháp thử trong dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm” có tư cách pháp nhân, có chức năng, nhiệm vụ theo quy định của pháp luật quan tâm, cung cấp báo giá cho hoạt động nêu trên theo yêu cầu đính kèm Thông báo này.

Cục An toàn thực phẩm sẽ tiếp nhận báo giá trước ngày 9 tháng 4 năm 2025 để xây dựng dự toán triển khai hoạt động cho kịp tiến độ.

Báo giá hợp lệ đảm bảo đáp ứng đầy đủ nội dung, yêu cầu của hoạt động.

Báo giá xin gửi về Cục An toàn thực phẩm như sau:

Gửi trực tiếp tới địa chỉ: Ngõ 135 Phố Núi Trúc, Phường Kim Mã, Quận Ba Đình, Hà Nội.

Gửi qua email: [phongtckn@gmail.com](mailto:phongtckn@gmail.com).

Cục An toàn thực phẩm trân trọng thông báo./.

### Nơi nhận:

- Các đơn vị, nhà cung cấp hàng hóa/dịch vụ truyền thông;
- Cục trưởng (để b/c);
- Phòng KHTC;
- Đăng website Cục;
- Lưu: VT, KN.

**KT.CỤC TRƯỞNG  
PHÓ CỤC TRƯỞNG**

**Đỗ Hữu Tuấn**

# DANH SÁCH DỊCH VỤ YÊU CẦU BÁO GIÁ

(Kèm theo Thông báo số /TB-ATTP ngày tháng năm 2025)

## I. Nội dung:

Khảo nghiệm các phương pháp thử trong dự thảo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm (sau đây gọi tắt là QCVN 8-1:2025/BYT):

1. Rà soát, đánh giá tính cập nhật và khả thi đối với các phương pháp thử đang thực hiện tại QCVN 8-1: 2011/BYT và tiếp tục được sử dụng trong dự thảo QCVN 8-1:2025/BYT.

2. Rà soát, đánh giá tính khả thi đối với các phương pháp mới được bổ sung trong dự thảo QCVN 8-1:2025/BYT trên nền mẫu thực tế.

3. Báo cáo khảo nghiệm đánh giá khả năng thực hiện phương pháp và các kiến nghị (nếu có) kèm theo kết quả thử nghiệm phân tích mẫu và các khuyến cáo về phương pháp thử để đảm bảo khả năng áp dụng rộng rãi các phương pháp thử tại Việt Nam.

Những khuyến cáo thay đổi phải dựa trên các tài liệu chuẩn: ISO, AOAC, TCVN... hoặc số liệu khảo nghiệm thực tế và không thay đổi nguyên tắc cơ bản của phương pháp đã nêu trong dự thảo.

## II. Yêu cầu kỹ thuật:

1. Phòng kiểm nghiệm có đăng ký lĩnh vực hoạt động thử nghiệm theo Nghị định 107/2016/NĐ-CP của Chính phủ ngày 01/7/2016 về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp trong lĩnh vực thử nghiệm đối với các chỉ tiêu trong thực phẩm.

2. Phòng kiểm nghiệm phải được Bộ Y tế chỉ định phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo Thông tư liên tịch 20/2013/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương ngày 01/08/2013 “Quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước”.

3. Phòng kiểm nghiệm có đầy đủ thiết bị và nhân lực đáp ứng yêu cầu các phương pháp thử theo dự thảo QCVN kèm theo.

4. Phòng kiểm nghiệm có thực hiện ít nhất 01 hoạt động xây dựng TCVN về phương pháp kiểm nghiệm từ 01/01/2019 đến nay.

5. Yêu cầu về thời gian thực hiện: tối đa 60 ngày.

## III. Phạm vi công việc:

1. Rà soát, đánh giá tính cập nhật và khả thi đối với các phương pháp thử đang thực hiện tại QCVN 8-1: 2011/BYT và tiếp tục được sử dụng trong dự thảo QCVN 8-1:2025/BYT.

1.1. Phương pháp thử xác định độc tố aflatoxins

•AOAC 975.36, Aflatoxins in Food and Feeds. Romer Minicolumn Method.

•AOAC 2005.08-2005, Aflatoxins in Corn, Raw Peanuts, and Peanut Butter - Liquid Chromatography with Post-Column Photochemical Derivatization.

•AOAC 994.08-1997(2000), Aflatoxins in corn, Almonds, Brazil nuts, Peanuts, and Pistachio nuts. Multifunctional column (mycosep) method.

•AOAC 990.32-1990(1996), Aflatoxin B1 in corn and roasted peanuts. Enzyme-linked immunosorbent (agri-screen) screening assay.

•AOAC 2000.16-2004, Aflatoxin B1 in baby food. Immunoaffinity column HPLC method.

•AOAC 2000.08-2004, Aflatoxin M1 in liquid milk. Immunoaffinity column by liquid chromatography.

1.2. Phương pháp thử xác định độc tố ochratoxin A:

•AOAC 991.44-1996(2002), Ochratoxin A in corn and barley. Liquid chromatographic method.

•AOAC 2000.09-2004, Ochratoxin A in roasted coffee. Immunoaffinity column HPLC method.

•AOAC 2001.01-2005, Ochratoxin A in wine and beer. Immunoaffinity column cleanup/liquid chromatographic analysis.

1.3. Phương pháp thử xác định độc tố patulin:

•AOAC 2000.02-2004, Patulin in clear and cloudy apple juice and apple puree. Liquid chromatographic method.

1.4. Phương pháp thử xác định độc tố deoxinivalenol:

•AOAC 986.17-1990, Deoxynivalenol in wheat. Thin-layer chromatographic method.

1.5. Phương pháp thử xác định độc tố zearalenone:

•AOAC 985.18-1988(2002),  $\alpha$ -zearalenol and zearalenone in corn. Liquid chromatographic method.

•AOAC 994.01-1997, Zearalenone in corn, Wheat, and Feed. Enzyme-linked immunosorbent (agri-screen) method.

1.6. Phương pháp thử xác định độc tố fumonisin:

•AOAC 995.15-1999, Fumonisin B1, B2, and B3 in corn. Liquid chromatographic method

- AOAC 2001.04-2001, Fumonisin B1 and B2 in corn and corn flakes.

Liquid chromatography with immunoaffinity column cleanup

2. Rà soát, đánh giá tính khả thi đối với các phương pháp mới được bổ sung trong dự thảo QCVN 8-1:2025/BYT trên nền mẫu thực tế:

2.1. Phương pháp thử xác định độc tố Deoxynivalenol:

TCVN 10929:2015 (EN 15891:2010) Thực phẩm-Xác định deoxynivalenol trong ngũ cốc, sản phẩm ngũ cốc và thực phẩm từ ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ -Phương pháp sắc kí lỏng hiệu năng cao sử dụng detector UV và làm sạch bằng cột ái lực miễn nhiễm.

2.2. Phương pháp thử xác định độc tố T-2, HT-2:

EN 16923:2023 Foodstuffs - Determination of T-2 toxin and HT-2 toxin in cereals and cereal products for infants and young children by SPE clean up and HPLC-MS/MS (Thực phẩm - Xác định độc tố T-2 và độc tố HT-2 trong ngũ cốc và các sản phẩm ngũ cốc dành cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ sau làm sạch SPE bằng HPLC-MS/MS).