

Số: **103** /QĐ-BCT

Hà Nội, ngày **25** tháng **01** năm 20**22**

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;

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 98/2017/NĐ-CP ngày 18 tháng 8 năm 2017 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;

Xét đề nghị của Viện Y tế công cộng TP. Hồ Chí Minh tại Đơn đăng ký số 58/VYTCC ngày 19 tháng 4 năm 2021 về việc đăng ký gia hạn chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

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 cơ sở kiểm nghiệm: 159 Hưng Phú, phường 8, quận 8, Thành phố Hồ Chí Minh) thực hiện kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các chỉ tiêu trong Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này (*Phụ lục*).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **02/2022/BCT-KNTP**

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực (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

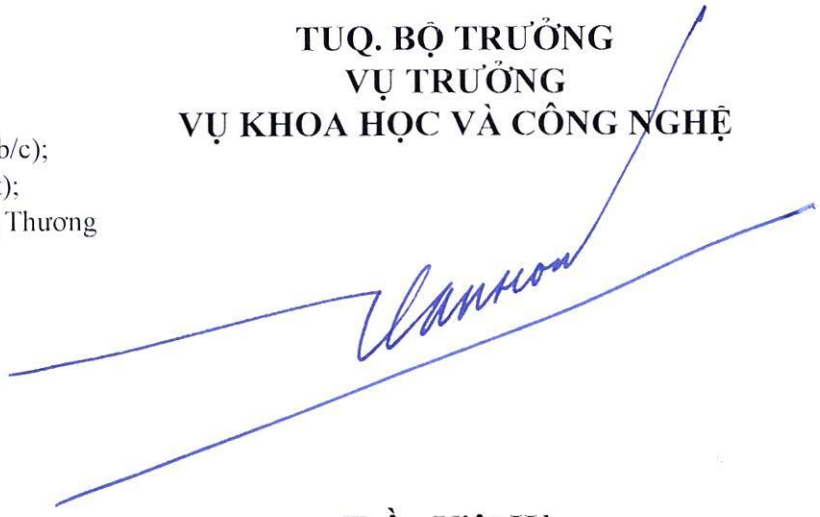
yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

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);
- TTr Nguyễn Sinh Nhật Tân (để b/c);
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (để biết);
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, sonpt.

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



Trần Việt Hòa

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo quyết định số: 103 /QĐ-BCT ngày 25 tháng 01 năm 2022)

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
I	LĨNH VỰC SINH			
1.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến	Định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	HD.PP.08.01/TT.VS (Ref. 3347/QĐ – BYT ngày 31/7/2001)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
2.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến	Định lượng <i>Streptococcus faecalis</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	HD.PP.07.01/TT.VS (Ref. 3351 /QĐ – BYT ngày 31/7/2001)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
3.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến	Định lượng <i>Streptococci faecal</i> (<i>Enterococci faecal</i>) – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	HD.PP.07.02/TT.VS (Ref. TCVN 6189-2:2009 (ISO 7899-2:2000))	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
4.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật, bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
5.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 966.23	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
6.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng Coliforms – Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất (MPN)	AOAC 966.24	0 MPN/g-ml
7.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế	Định lượng Coliforms – Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	AOAC 991.14 TCVN 9975:2013	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo			
8.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> – Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất (MPN)	AOAC 966.24	0 MPN/g-ml
9.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> – Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	AOAC 991.14 TCVN 9975:2013	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
10.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 976.30	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
11.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 975.55	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
12.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> – Kỹ thuật đếm số có xác xuất lớn nhất (MPN)	AOAC 987.09	0 MPN/g-ml
13.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng Coliforms – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848: 2007 ISO 4832 : 2006	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
14.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Escherichia coli</i> đường tính β -glucuronidaza – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44 °C sử	TCVN 7924-2: 2008 ISO 16649-2 : 2001	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	bột; bánh, mứt, kẹo	dùng 5-bromo-4-clo-3-indolyl- β -D-glucuronid		
15.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase – Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Baird-Parker	TCVN 4830-1:2005	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
16.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng tổng số nấm men - nấm mốc – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
17.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo; dụng cụ bao gói	Định lượng nấm men và nấm mốc nhanh – Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	AOAC 2014.05 TCVN 12657:2019	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
18.	Bia, rượu, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo; dụng cụ bao gói	Định lượng nấm men và nấm mốc nhanh – Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	TCVN 12657:2019	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1CFU/ml
19.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	AOAC 993.12	LOD ₅₀ : 1 CFU/25 g- ml
20.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-1:2007	LOD ₅₀ : 3 CFU/25 g- ml
21.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 7700-2:2007	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1CFU/ml
22.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Định lượng vi khuẩn	TCVN 5522 : 1991	Mẫu rắn: 10 CFU/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	keo	Lactobacillus – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc		Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
23.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Định lượng tổng số vi khuẩn sinh axit lactic ưa nhiệt trung bình - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 7906 : 2008 (ISO 15214 : 1998)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
24.	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>	HD.PP.16-03/TT.VS (Ref. TCVN 7850:2018, ISO 22964:2017)	LOD ₅₀ : 01 CFU/10 g-ml
25.	Sữa chế biến	Phát hiện độc tố ruột Staphylococcal enterotoxin – Kỹ thuật bằng enzym miễn dịch	TCVN 12753:2019 (ISO 19020:2017)	LOD ₅₀ : 0,05 ng/g
26.	Sữa chế biến	Định lượng acid folic (Vitamin B9) – Kỹ thuật ELISA	HD.PP.38.01/TT.VS:2021 (Ridascreen®Fast folic acid kit - rBiopharm)	LOD Sữa lỏng/ Liquid milk: 0,5 µg/L Sữa bột/ Powdered milk: 2,5 µg/kg
27.	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
28.	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i>	AOAC 980.31	0 MPN/g-mL Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
29.	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C	TCVN 4992:2005 (ISO 7932:2004)	Mẫu rắn: 10CFU/g Mẫu lỏng: 1CFU/ml
30.	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> – Kỹ thuật sử dụng đĩa đếm Petrifilm	AOAC 2003.08 TCVN 12655:2019	10 CFU/g 1 CFU/ml
31.	Sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt,	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	AOAC 967.27	LOD ₅₀ : 2 CFU/25 g- mL

12

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	keo			
32.	Sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, keo	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. – Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymeraza (PCR)	HD.PP.10.05/TT.VS (Ref. TCVN 8342: 2010)	LOD ₅₀ : 3 CFU/25 g-ml
33.	Nước giải khát	Định lượng Vitamin B12 – Kỹ thuật ELISA	HD.PP.43/TT.VS (Ridascreen®Fast Vitamin B12 kit - rBiopharm)	LOD: 0,5 µg/l
34.	Nước giải khát; sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng tổng số nấm men - 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)	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml
35.	Nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên tinh tự CaMV 35S promoter (CaMV P-35S) – Kỹ thuật Real-time PCR	JRC-QT-ELE-00-004	LOD ₉₅ : 0,05%
36.	Nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên tinh tự Figwort Mosaic Virus 35S promoter (P-FMV) – Kỹ thuật Real-time PCR	JRC-QL-ELE-00-015	LOD ₉₅ : 0,05%
37.	Nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Phát hiện sinh vật biến đổi gen dựa trên tinh tự Nopaline Synthaza Terminator (T-NOS) – Kỹ thuật Real-time PCR	JRC-QL-ELE-00-011	LOD ₉₅ : 0,05%
38.	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	AOAC 966.23	Mẫu rắn: 10 CFU/g Mẫu lỏng: 1 CFU/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
II	LĨNH VỰC HÓA			
1	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; dầu thực vật; bột và sản phẩm chế biến bột; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb – Kỹ thuật ICP - MS	HD.PP.16/TT.AAS	As: 20 - 60 µg/kg Cd: 20 - 50 µg/kg Pb: 20 - 50 µg/kg Hg: 20 - 40 µg/kg Sn: 2 - 5 mg/kg Sb: 20 - 50 µg/kg
2	Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Canxi, Magie, Đồng, Sắt, Kẽm, Natri – Kỹ thuật ICP - OES	HD.PP.36/TT.AAS (Modify AOAC 985.35)	Ca, Na, Mg: 30 mg/kg Cu, Fe, Zn: 0,5 mg/kg
3	Bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Saccharin, Aspartame, Cyclamate, Sucralose, Acesulfam-K – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.01/TT.SK (HPLC-PDA/ELSD)	Saccharin: 15 mg/kg Aspartame: 45 mg/kg Cyclamate: 105 mg/kg Sucralose: 105 mg/kg Acesulfam-K: 15 mg/kg
4	Bánh, mứt, kẹo; sữa chế biến	Xác định hàm lượng Nitơ tổng và Protein – Phương pháp Kjeldahl	AOAC 991.20	0,10g/100 g
5	Bánh, mứt, kẹo; sữa chế biến	Xác định hàm lượng tro tổng – Phương pháp khối lượng	AOAC 900.02	0,2 g/100 g
6	Bánh, mứt, kẹo; sữa chế biến	Xác định hàm lượng béo – Phương pháp khối lượng	AOAC 991.36	0,4 g/100 g
7	Bánh, mứt, kẹo; sữa chế biến	Xác định độ ẩm – Phương pháp khối lượng	AOAC 950.46	0,2 g/100 g
8	Bánh, mứt, kẹo; sữa chế biến	Xác định hàm lượng muối (NaCl)	AOAC 937.09	0,01 g/100 g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	biến	– Phương pháp chuẩn độ		
9	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng Epichlorhydrin thôi nhiễm – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ (GC-MS)	QCVN 12-3:2011/BYT	0,30 µg/ml
10	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dụng cụ chứa đựng và không chứa đựng) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện thôi nhiễm: -Dịch ngâm nước cất, 95 °C, 30 phút;Dịch ngâm nước cất, 60 °C, 30 phút; -Dịch ngâm acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút;Dịch ngâm acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút; -Dịch ngâm ethanol 20%, 60 °C, 30 phút, Dịch ngâm heptan, 25 °C, 1 giờ	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng phương pháp trọng lượng – Kỹ thuật phân tích trọng lượng	HD.PP.95/ KXN.LH:2019 (Ref. QCVN 12-3:2011/BYT)	Giới hạn dưới: 5,00 µg/ml
11	Bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dạng chứa đựng và không chứa đựng) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết:	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP-OES)	HD.PP.15/ KXN.LH-BB:2020 (Ref. QCVN 12-3:2011/BYT)	0,05 µg/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	-Nước cất, 60 °C, 30 phút; Nước cất, 95 °C, 30 phút; Acid citric 0,5%, 60 °C, 30 phút; -Acid citric 0,5%, 95 °C, 30 phút			
12	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dụng cụ chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện thời nhiễm: -Dịch ngâm nước cất, 95 °C, 30 phút; -Dịch ngâm nước cất, 60 °C, 30 phút; -Dịch ngâm acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút; -Dịch ngâm acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút; -Dịch ngâm ethanol 20%, 60 °C, 30 phút; -Dịch ngâm heptan, 25 °C, 1 giờ	Xác định hàm lượng cặn khô thời nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Phương pháp trọng lượng	HD.PP.94/ KXN.LH:2019 (Ref. QCVN 12-1:2011/BYT)	5,00 µg/ml
13	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dụng cụ chứa đựng và không chứa	Xác định hàm lượng Bari (Ba) từ bao bì, dụng cụ nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP-OES)	HD.PP.110/KXN.LH:2020 (Ref. QCVN 12-1:2011/BYT)	10,0 µg/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	dùng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý			
14	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dùng cụ chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: - Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút; - Acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút.	Xác định hàm lượng antymoni (Sb) và germani (Ge) thời nhiễm từ bao bì, dụng cụ nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP-OES)	HD.PP.112/KXXN.LH:20 20 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT)	0,05 µg/ml
15	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dùng cụ chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng acid lactic tổng số thời nhiễm từ bao bì, dụng cụ nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dịch ngâm nước, 60°C, 30 phút) – Kỹ thuật sắc ký ion đầu dò điện dẫn (IC – CD)	HD.PP.113/KXXN.LH:20 20 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT)	1,0 µg/ml
16	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dùng cụ chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng diphenyl carbonate trong nhựa polycarbonate (PC) – Kỹ thuật sắc ký lỏng đầu dò DAD (HPLC – DAD)	HD.PP.114/KXXN.LH:20 20 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT)	20,0 µg/g
17	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản	Xác định hàm lượng Methyl methacrylate thời nhiễm – Kỹ thuật sắc ký lỏng đầu dò DAD (HPLC – DAD)	HD.PP.11/KXXN.LH- BB:2019 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT)	0,25 µg/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	lý Bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng amin từ bao bì, dụng cụ bằng nhựa tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Kỹ thuật sắc ký khí đầu dò khối phổ (GC- MS)	HD.PP.14/KXXN.LH- BB:2019 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT)	1,0 µg/g
18	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa, cao su, kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: -Nước cất, 60 °C, 30 phút; -Nước cất, 95 °C, 30 phút; -Nước cất, 40 °C, 24 giờ	Xác định hàm lượng phenol thời nhiệm – Kỹ thuật quang phổ hấp thu phân tử (UV-Vis)	HD.PP.10/KXXN.LH- BB:2019 (Ref. QCVN 12-1: 2011/BYT Ref. QCVN 12-2: 2011/BYT Ref. QCVN 12-3: 2011/BYT)	0,5 µg/ml
20	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa, cao su, kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (dạng chứa đựng và không chứa đựng được)thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: -Nước cất, 60 °C, 30 phút; -Nước cất, 95 °C, 30 phút; -Nước cất, 40 °C, 24 giờ	Định tính Formaldehyde thời nhiệm – Kỹ thuật so màu bằng mắt.	HD.PP.02/KXXN.LH- BB:2020 (Ref. QCVN 12-1: 2011/BYT Ref. QCVN 12-2: 2011/BYT Ref. QCVN 12-3: 2011/BYT Ref. BS EN ISO 4614 : 2000)	1,0 µg/ml
21	Bao bì, dụng cụ cao su tiếp xúc với thực phẩm	Xác định hàm lượng cặn thời nhiệm từ bao bì, dụng cụ cao su	HD.PP.109/KXXN.LH:20 20	5,0 µg/ml

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	(chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: - Nước cất, 60 °C, 30 phút, - Nước cất, 95 °C, 30 phút - Nước cất, 40 °C, 24 giờ - Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút, Acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút - Ethanol 20%, 60 °C, 30 phút	tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Phương pháp trọng lượng	(Ref. QCVN 12- 2:2011/BYT)	
22	Bao bì, dụng cụ cao su tiếp xúc với thực phẩm (chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	Xác định hàm lượng Chì, Cadimi từ bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm - Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP-OES)	HD.PP.111/KXXN.LH: 2020 (Ref. QCVN 12-2:2011/BYT)	10,0 µg/g
23	Bao bì, dụng cụ cao su tiếp xúc với thực phẩm (chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: - Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút, - Acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút, - Nước cất, 40 °C, 24 giờ	Xác định hàm lượng Kẽm thời nhiễm từ bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm - Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP-OES)	HD.PP.122/KXXN.LH:20 21 (Ref. QCVN 12-2:2011/BYT)	0,05 µg/ml
24	Bao bì, dụng cụ nhựa tổng	Xác định hàm lượng kim loại	HD.PP.121/KXXN.LH:20	1,0 µg/ml

172

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	hộp và cao su tiếp xúc với thực phẩm (chứa đựng và không chứa đựng được) thuộc lĩnh vực được phân công quản lý Điều kiện ngâm chiết: - Acid acetic 4%, 60 °C, 30 phút, - Acid acetic 4%, 95 °C, 30 phút, - Acid acetic 4%, 40 °C, 24 giờ	nặng thôi nhiễm từ bao bì dụng cụ bằng nhựa tổng hợp và cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm – Phương pháp so màu bằng mắt	21 (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT)	
25	Bia	Xác định hàm lượng polyphenol tổng số – Kỹ thuật quang phổ hấp thu phân tử (UV-VIS)	TCVN 12321:2018	53 mg/L
26	Bia, nước giải khát có gas	Xác định hàm lượng Cacbon dioxide – Phương pháp đo áp	TCVN 5563:2009	1 g/L
27	Bột ngũ cốc	Xác định hàm lượng aflatoxin B1, B2, G1, G2 – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.04/TT.SK (Ref: AOAC 2005.08) (HPLC-FLD)	0,3 µg/kg
28	Bột ngũ cốc	Xác định hàm lượng Acesulfam- K, Natri Benzoate – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.01/TT.SK (Ref: BSEN 12856 EUR 22727 EN) (HPLC-PDA)	15 mg/kg
29	Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Inosinic acid (Inosine 5'-monophosphate) và Guanilic acid (Guanosine 5'- monophosphate) – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.15/TT.SK (LC-MS/MS)	30 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
30	Bột, tinh bột	Định tính axit boric, hàn the trong thực phẩm	AOAC 970.33	20 ppm
31	Nước giải khát; sữa chế biến; bột, tinh bột; đồ uống đóng hộp (trái cây đóng hộp)	Xác định hàm lượng Chì (Pb), Cadmi (Cd) – Kỹ thuật ICP-MS	HD.PP.34/TT.AAS (Ref, AOAC 999.1)	(20-50) µg/kg
32	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng 3-MCPD esters, 2-MCPD esters, Glycidyl fatty acid ester – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	ISO 18363-3:2017 (GC-MS)	100 µg/kg
33	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng 3-MCPD esters, 2-MCPD esters, Glycidyl fatty acid ester – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	ISO 18363-2:2018 (GC-MS)	100 µg/kg
34	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng 3-MCPD tự do, 2-MCPD tự do – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.171/TT.SK (GC-MS)	100 µg/kg
35	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng Capsaicinoid (Capsaicin, Dihydrocapsaicin, Nordihydrocapsaicin) và SHU) – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.160/TT.SK (HPLC-PDA)	1,5 mg/kg
36	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng Cholesterol – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	AOAC 994.10 (GC/MS)	12 mg/kg
37	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng Butyl hydroxy anisol (BHA) và Butyl hydroxy toluen (BHT) – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	TCVN 6350 : 1998 (GC/MS)	3 mg/kg
38	Dầu thực vật; Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng	HD.PP.71-2/TT.SK	9 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
		Benzo(a)pyren – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	(GC-MS/MS)	
39	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng kim loại)	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm (dụng cụ chứa đựng được) bằng phương pháp định lượng (dịch ngâm acid acetic 4%) – Phương pháp trọng lượng	HD.PP.95/KXXN.LH	Giới hạn dưới: 5,0 µg/ml
40	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng nhựa tổng hợp)	Xác định hàm lượng cặn khô thôi nhiễm từ bao bì, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm (dụng cụ chứa đựng được) bằng phương pháp định lượng (dịch ngâm acid acetic 4%) – Phương pháp trọng lượng	HD.PP.94/KXXN.LH	Giới hạn dưới: 5,0 µg/ml
41	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng nhựa tổng hợp)	Xác định hàm lượng Pb, Cd – Kỹ thuật quang phổ phát xạ (ICP- OES)	HD.PP.104/KXXN.LH (Ref. QCVN 12- 1:2011/BYT	Pb 7,50 µg/g Cd 6,01µg/g
42	Nước giải khát	Xác định hàm lượng thuốc bảo vệ thực vật Họ cúc tổng hợp: Bifenthrin, Permethrin, Fenpropathrin, Fenvalerate, Deltamethrin, L-Cyhalothrin, Fluvalinate – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.67/TT.SK (Ref. AOAC 2007.01) (GC/MS/MS)	0,3 mg/kg
43	Kẹo; Nước giải khát	Định danh phẩm màu tổng hợp – Phương pháp sắc ký giấy	TCVN 5517 : 1991	-
44	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Kali Sorbate, Caffein, Saccharin, Aspartame,	HD.PP.01/TT.SK (Ref: BSEN 12856	Kali Sorbate 15 mg/kg

Handwritten signature

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
		Cyclamate, Sucralose – Kỹ thuật sắc ký lỏng	EUR 22727 EN) (HPLC-PDA/ELSD)	Caffein 15 mg/kg Saccharin 15 mg/kg Aspartame 45 mg/kg Cyclamate 105 mg/kg Sucralose 105 mg/kg
45	Nước giải khát	Xác định độ pH	AOAC 981.12	2 - 12
46	Nước giải khát	Xác định hàm lượng polyphenol tổng số – Kỹ thuật quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	HD.PP.49.2/TT.AAS	-
47	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Hydroxymethylfurfural (HMF) – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.138/TT.SK (HPLC-PDA)	10 mg/kg
48	Nước giải khát	Xác định độ Brix – Kỹ thuật khúc xạ kế	HD.PP.42/TT. AAS	Đến 95%
49	Nước giải khát; sữa chế biến	Xác định hàm lượng Choline, Choline Chloride, Choline Bitartrate – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.115/TT.SK (LC-MS/MS)	Nước giải khát: 30 mg/L Sữa: 30 mg/kg
50	Nước giải khát; sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Polyols (Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose, Isomalt) – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.20/TT.SK (HPLC-ELSD)	Glucose, Fructose, Saccharose, Isomalt :0,6 % Lactose :0,3%
51	Nước giải khát; sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Natribenzoate, Kalisorbate, Acid benzoic, Acid sorbic – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.01/TT.SK (HPLC-PDA)	15 mg/kg

Car

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
52	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Docosahexaenoic Acid (DHA) – Kỹ thuật sắc ký khí	ISO 15885 : 2002(E) (GC-FID)	7,50 mg/100g
53	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Taurine – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.05/TT.SK (Ref: AOAC 997.05) (HPLC-FLD)	3 mg/kg
54	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Protid – Phương pháp Kjeldahl	AOAC 991.20	0,1 g/100g
55	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Canxi, Magie, Đồng, Sắt, Kẽm, Natri, Kali, Mangan – Kỹ thuật ICP- OES	HD.PP.36/TT.AAS (Ref: AOAC 985.35)	Ca, Na, Mg, K: 30 mg/kg Cu, Fe, Mn, Zn: 0,5 mg/kg
56	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Phospho (P) – Kỹ thuật quang phổ hấp thụ phân tử (UV-VIS)	AOAC 995.11	5 mgP /100g
57	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn – Kỹ thuật ICP-OES	HD.PP.37/TT.AAS	0,6 – 200 mg/kg
58	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Vitamin A, Vitamin E – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.36/TT.SK (Ref: AOAC 992.06) (HPLC-PDA-FLD)	Vitamin A Sữa bột: 0,3 mg/kg Sữa lỏng: 0,06 mg/kg Vitamin E Sữa bột: 0,45 mg/kg Sữa lỏng: 0,09 mg/kg
59	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Vitamin B12 – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.61/TT.SK (Ref: J.Chromatographic Science, Vol.46, March	0,75 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
			2008) (LC/MS/MS)	
60	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng béo trong sữa bột – Phương pháp khối lượng	AOAC 932.06	0,1 g/ 100g
61	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Melamine – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	TCVN 9048:2012 (ISO/TS 15495:2010) (LC/MS/MS)	150 µg/kg
62	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng béo trong phô mai – Phương pháp khối lượng	AOAC 933.05	0,1 g/ 100g
63	Sữa chế biến	Năng lượng – Phương pháp tính từ protein, lipid, carbohydrate	HD.PP.11-1/ TT.LH Regulation (EU) No 1169/2011	-
64	Sữa chế biến	Tỷ trọng – Phương pháp khối lượng	AOAC 920.134	-
65	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Protein sữa – Phương pháp Kjeldahl	TCVN 8099-1 :2015	0.07 g/100g
66	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng 3-MCPD esters, 3-MCPD tự do, 2-MCPD esters, 2-MCPD tự do, Glycidyl fatty acid ester – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	AOAC 2018.03 (GC-MS/MS)	Sữa bột: 30 µg/kg Sữa lỏng: 3 µg/kg
67	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng thuốc thú y (Lincomycin, Diminazene, Isometamidium) – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.46/TT.SK (LC-MS/MS)	Lincomycin: 10 µg/kg Diminazene: 30 µg/kg Isometamidium: 30 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
68	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Immunoglobulin (IgG) – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.156/TT.SK (HPLC-PDA)	50 mg/kg
69	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Vitamin D – Kỹ thuật sắc lỏng ghép khối phổ	HD.PP.34-5/TT.SK (LC-MS)	3,6 µg/kg
70	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Hóa chất bảo vệ thực vật (Phụ lục 2) – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ và sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.134/TT.SK (LC-MS/MS & GC- MS/MS)	(Phụ lục 2)
71	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Nitrit, Nitrat – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.07/TT.SK (HPLC-PDA)	15 mg/kg
72	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Biotin – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.102/TT.SK (LC-MS/MS)	10 µg/kg
73	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Testosterone – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.48/TT.SK (LC-MS/MS)	0,3 mg/kg
74	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.03-2/TT.SK (LC-MS/MS)	0,06 µg/kg
75	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng kháng sinh Benzylpenicilin, Procain Benzylpenicilin – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.46/TT.SK (LC-MS/MS)	Benzylpenicilin: 3 µg/kg Procain Benzylpenicilin: 4 µg/kg
76	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Paraquat, Diquat, Chlormequat – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.09/TT.SK (LC-MS/MS)	Paraquat: 0,005 mg/kg Diquat: 0,01 mg/kg Chlormequat: 0,03 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
77	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Ethephon, Glufosinate-amoni – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.112/TT.SK (LC-MS/MS)	0,03 mg/kg
78	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Dithiocarbamate – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.168/TT.SK (GC-MS/MS)	0,03 mg/kg
79	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo; dầu thực vật	Xác định hàm lượng các hợp chất hữu cơ dễ bay hơi gồm Ethylene oxide (EO), 2-Chloroethanol (2CE) và Ethylene oxide (tổng EO và 2CE, qui về EO) – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.155/TT.SK (GC-MS/MS)	0,015 mg/kg
80	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng DON, ZON – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.27/TT.SK (LC-MS/MS)	DON: 150 µg/kg ZON: 15 µg/kg
81	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Fumonisin – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.28/TT.SK (LC-MS/MS)	150 µg/kg
82	Sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Định lượng Ge, Ag, Ba, Mo, Ni, Al, Co, Cr, V, Si, Ti, TiO, SiO ₂ – Kỹ thuật ICP	HD.PP.11/TT.AAS	50 ug/kg
83	Bia, nước giải khát, sữa chế biến	Xác định hàm lượng As, Cd, Pb, Hg, Sn, Sb, Se trong thực phẩm – Kỹ thuật ICP-MS	HD.PP.16/TT.AAS	As: 10 – 60 µg/kg Cd: 10 – 50 µg/kg Pb: 10 – 50 µg/kg Hg: 25-40 µg/kg Sn: 5-50 µg/kg Sb: 20 – 50 µg/kg Se: 10 – 50 µg/kg
84	Nước giải khát; sữa chế	Xác định hàm lượng Bromide ion	HD.PP.50/TT.AAS	0,5 mg/kg

122

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
	biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	(Br) – Kỹ thuật ICP-MS	(ICP-MS)	
85	Rượu, cồn, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Zn – Kỹ thuật ICP-OES	HD.PP.36/TT.AAS (ICP-OES)	Ca, Na, K, Mg: 30-200 mg/kg Fe, Cu, Mn, Zn: 0.5 - 1.6 mg/kg
86	Rượu, cồn, đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Ca, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, P, Zn – Kỹ thuật ICP-OES	HD.PP.37.1/TT.AAS (ICP-OES)	Ca, Na, K, Mg, P: (30 -200) mg/kg Fe, Cu, Mn, Zn: (0.5 - 1) mg/kg
87	Sữa chế biến; bánh, mứt, kẹo	Xác định hàm lượng Aflatoxin B1,B2,G1,G2 – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.04/TT.SK (HPLC-FLD)	0,3 µg/kg
88	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Benzo(a)pyren – Kỹ thuật sắc ký khí ghép khối phổ	HD.PP.71-2/TT.SK (GC-MS/MS)	9 µg/kg
89	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Patulin – Kỹ thuật sắc ký lỏng ghép khối phổ	HD.PP.31/TT.SK (LC-MS/MS)	5 µg/L
90	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Acesulfame K – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.01/TT.SK (Ref: BSEN 12856 EUR 22727 EN) (HPLC-PDA)	15 mg/L
91	Nước giải khát	Xác định hàm lượng Taurin – Kỹ thuật sắc ký lỏng	HD.PP.05/TT.SK (Ref: AOAC 997.05) (HPLC-FLD)	3 mg/L
92	Bột, tinh bột	Xác định hàm lượng Natribenzoate, Kalisorbate, Acid	HD.PP.01/TT.SK (HPLC-PDA)	15 mg/kg

Car

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/ Giới hạn định lượng/ Phạm vi đo
		benzoic, Acid sorbic – Kỹ thuật sắc ký lỏng		
93	Bột, tinh bột; sữa chế biến	Xác định hàm lượng Iod – Kỹ thuật ICP-MS	HD.PP.24/TT.AAS (Ref. BS EN 15111: 2007) (ICP-MS)	20 ug/kg (lỏng) 100 ug/kg (bột)

Chữ ký

Phụ lục 2: Giới hạn định lượng hóa chất bảo vệ thực vật

STT	Hóa chất bảo vệ thực vật	LOQ (mg/kg)
1	2,4-D	0.01
2	Abamectin	0.005
3	Acephat	0.02
4	Acetamiprid	0.005
5	Aminopyralid	0.02
6	Amitraz	0.01
7	Azinphos-methyl	0.01
8	Bentazone	0.005
9	Benzovindiflupyr	0.005
10	Bifenazat	0.01
11	Bitertanol	0.005
12	Boscalid	0.01
13	Buprofezin	0.005
14	Carbendazim	0.05
15	Carbosulfan	0.03
16	Chlorothalonil	0.035
17	Clethodim	0.05
18	Clofentezine	0.01
19	Clordan	0.002
20	Clorpropham	0.0005
21	Clorpyrifos	0.02
22	Clorpyrifos-methyl	0.01
23	Cyantraniliprole	0.005
24	Cyhexatin	0.05
25	Cyproconazole	0.005
26	Cyprodinil	0.0002
27	Cyromazin	0.01
28	DDT	0.02
29	Dicamba	0.1
30	Diclorvos	0.02
31	Dicofol	0.1
32	Difenoconazole	0.0025
33	Diiflubenzuron	0.005

STT	Hóa chất bảo vệ thực vật	LOQ (mg/kg)
34	Dimethenamid-p	0.01
35	Dimethipin	0.01
36	Dimethoat	0.05
37	Dimethoate	0.005
38	Dimethomorph	0.01
39	Dinocap	0.05
40	Dinotefuran	0.01
41	Diphenylamin	0.0004
42	Disulfoton	0.01
43	Dithianon	0.005
44	Dodin	0.005
45	Doramectin	0.009
46	Emamectin benzoate	0.0015
47	Eprinomectin	0.009
48	Ethoprophos	0.005
49	Etofenprox	0.005
50	Etoxazole	0.005
51	Famoxadin	0.03
52	Fenamiphos	0.005
53	Fenbuconazole	0.005
54	Fenbutatin oxide	0.025
55	Fenhexamid	0.002
56	Fenpropimorph	0.005
57	Fenpyroximate	0.002
58	Fenthion	0.01
59	Fipronil	0.02
60	Flubendiamide	0.005
61	Fludioxonil	0.005
62	Flufenoxuron	0.005
63	Flumethrin	0.01
64	Flusilazol	0.05
65	Flusilazole	0.005
66	Flutolanil	0.05



STT	Hóa chất bảo vệ thực vật	LOQ (mg/kg)
67	Glufosinat-amoni	0.02
68	Hexythiazox	0.01
69	Imazalil	0.01
70	Imazapyr	0.005
71	Imidacloprid	0.01
72	Imidocarb	0.009
73	Indoxacarb	0.05
74	Isopyrazam	0.005
75	Isoxaflutole	0.005
76	Ivermectin	0.009
77	Kresoxim-methyl	0.005
78	Metalaxyl	0.01
79	Methamidophos	0.005
80	Methidathion	0.001
81	Methopren	0.1
82	Methoxyfenozide	0.005
83	Myclobutanil	0.005
84	Novaluron	0.4
85	Oxydemeton-methyl	0.005
86	Penconazole	0.005
87	Phorat	0.01
88	Phosmet	0.005
89	Phoxim	0.01
90	Piperonyl butoxide	0.005
91	Pirimicarb	0.005
92	Pirimiphos-methyl	0.01
93	Procloraz	0.05
94	Profenofos	0.01
95	Propamocarb	0.01
96	Propargite	0.005
97	Propiconazole	0.005
98	Pyraclostrobin	0.005
99	Pyrimethanil	0.005
100	Pyriproxyfen	0.005
102	Sedaxane	0.005

STT	Hóa chất bảo vệ thực vật	LOQ (mg/kg)
103	Spinetoram	0.005
104	Spinosad	1
105	Sulfoxaflor	0.01
106	Tebuconazole	0.005
107	Tebufenozide	0.005
108	Terbufos	0.01
109	Thiabendazole	0.003
110	Thiacloprid	0.005
111	Thiamethoxam	0.005
112	Triadimefon	0.005
113	Triadimenol	0.005
114	Triclorfon (Metrifonat)	0.009
115	Trifloxystrobin	0.01
116	Triforine	0.005
117	Trincexapac-ethyl	0.0025
118	Vinclozolin	0.05