

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; Nghị định 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 sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Thông tư liên tịch số 20/2013/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 về quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;

Xét đề nghị của Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc Gia 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 Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc Gia 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: **05/2018/BCT-KNTP**

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

Điều 3. Viện Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc Gia có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, 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 Kiểm nghiệm an toàn vệ sinh thực phẩm Quốc Gia và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 4;
- Bộ Y tế; Bộ NN&PTNT (*để biết*);
- Cổng thông tin điện tử Bộ Công Thương (*để đăng tải*);
- Lưu: VT, KHCN.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỦ TRƯỞNG**



Cao Quốc Hưng

DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH

(Kèm theo Quyết định số **3 2 6 1** /QĐ-BCT ngày **07** tháng **9** năm 2018)

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
I	Lĩnh vực Vi sinh			
1	Sữa chế biến	Phát hiện <i>Enterobacter sakazakii</i>	TCVN 7850:2008 (ISO 22964:2006) ISO 22964:2017	Không phát hiện/ 25mL (g)
2		Phát hiện <i>Listeria monocytogens</i> Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR)	VS.HD.QT.85	/25g/mL
3		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	VS.HD.QT.110 TCVN 6262-2:1997 ISO 5541-2:1986	0 MPN/g/mL
4		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6265 : 2007 (ISO 6611: 2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL
5		Định lượng vi khuẩn <i>Lactobacillus</i> spp.	VS.HD.QT.97	-
6	Sữa tươi	Định lượng tế bào soma trong sữa	VS.HD.QT.210 TCVN 6686-1,2, 3 :2000	10 tế bào/g 1 tế bào/mL
7	Bột đậu tương và đậu tương hạt	Định lượng đậu tương biến đổi gen dòng GTS 40-3-2 Phương pháp Real time- PCR	GMO.HD.QT.03	0,06%
8	Bột ngô và ngô (dạng hạt)	Định lượng biến đổi gen - TC 1507 Phương pháp RT-PCR	GMO.HD.QT.25	0,1%
9	Bột; Tinh bột; Bánh; Kẹo	Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên promoter 35S Phương pháp PCR	GMO.HD.QT.01	1%
10		Phát hiện thực phẩm biến đổi gen dựa trên trình tự NOS-TERMINATOR Phương pháp PCR	GMO.HD.QT.02	1%

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
11	Bột; Tinh bột; Bánh; Kẹo	Phát hiện protein CP4-EPSPS trong thực phẩm biến đổi gen Phương pháp Western blot	GMO.HD.QT.04	0,1%
12	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng nấm men và 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)	1 CFU/mL/g
13		Định lượng nấm men và nấm mốc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	1 CFU/mL/g
14		Định lượng nhanh nấm men nấm mốc Phương pháp 3M petrifilm	AOAC 2014.05	1 CFU/mL/g
15		Phát hiện và định lượng tổng số nấm men và nấm mốc Phương pháp so màu	AOAC 2002.11	1 CFU/mL/g
16		Định lượng vi sinh vật trên đĩa thạch Phần 2: đếm khuẩn lạc ở 30 °C bằng kỹ thuật cấy bề mặt.	TCVN 4884-2:2015 (ISO 4833-2:2013)	10 CFU/g 1 CFU/mL
17		Định lượng vi sinh vật hiếu khí	AOAC 966.23	1 CFU/mL/g
18		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-1:2007 (ISO 11290-1:1996) ISO 11290-1:2017	Không phát hiện / 25mL (g)
19		Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	TCVN 7700-2:2007 (ISO 11290-2:1998) ISO 11290-2:2017	10 CFU/g 1 CFU/mL
20		Định lượng tổng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006)	1 CFU/mL/g
21		Phát hiện và định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	0 MPN/mL/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
22	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 1: Kỹ thuật sử dụng môi trường thạch Bair-Parker	TCVN 4830-1 : 2005 (ISO 6888-1:1999)	10 CFU/g 1 CFU/mL
23		Định lượng <i>P. aeruginosa</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	VS.HD.QT.20	10 CFU/g 1 CFU/mL
24		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng coagulase dương tính trên đĩa thạch - Phần 3: Phát hiện và dùng kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-3:2003)	0 MPN/g/mL
25		Định lượng <i>Streptococci faecalis</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	VS.HD.QT.16	10 CFU/g 1 CFU/mL
26		Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>	TCVN 4829:2005 (ISO 6579:2002) ISO 6579-1:2017	Không phát hiện / 25mL (g)
27		Phát hiện và định lượng <i>E. coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	TCVN 6846 : 2007 (ISO 7251:2005)	0 MPN/mL/g
28		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> trên đĩa thạch Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4991 : 2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/mL/g
29		Phương pháp phát hiện và đếm <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004) ISO 21528-2:2017	1 CFU/mL/g
30		Phát hiện và định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật MPN tiên tăng sinh	TCVN 5518-1-2007 (ISO 21528-1:2004) ISO 21528-1:2017	0 MPN/mL/g
31		Phát hiện <i>Bacillus cereus</i> giả định Phương pháp đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 4992 : 2005 (ISO 7932 : 2004)	10 CFU/g 1 CFU/mL

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
32	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định lượng vi khuẩn khử sulfite phát triển trong điều kiện kỵ khí	TCVN 7902: 2008 (ISO 15213: 2003)	10 CFU/g 1 CFU/mL
33		Phương pháp định lượng <i>Escherichiacoli</i> dương tính β -Glucuronidase Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4- clo-3-indolyl β -D- Glucuronid	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/mL/g
34		Định lượng <i>Bacillus subtilis</i>	VS.HD.QT.37	10 CFU/g 1 CFU/mL/g
35		Định lượng vi khuẩn Lactic Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 7906:2008 (ISO 15214:1998)	10 CFU/g 1 CFU/mL
36		Định lượng vi khuẩn Bifidus giả định Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	TCVN 9635:2013 (ISO 29981: 2010)	1 CFU/mL/g
37		Định lượng <i>Lactobacillus acidophilus</i> giả định trên môi trường chọn lọc Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 37 °C	TCVN 7849:2008 (ISO 20128:2006)	1 CFU/mL/g
38		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. Kỹ thuật phản ứng chuỗi polymerase (PCR)	VS.HD.QT.84	/25g/mL
39		Phát hiện độc tố tụ cầu Staphylococcal Enterotoxins	AOAC 993.06	/g/mL
40		Phát hiện <i>Clostridium botulinum</i>	AOAC 977.26:1997	/g/mL
II. Lĩnh vực Hóa				
41	Kẹo	Xác định độ ẩm	TCVN 4069:2009	-
42		Xác định hàm lượng tro tổng số	TCVN 4070:2009	-
43	Kẹo sôcôla và các sản phẩm chứa sôcôla	Xác định hàm lượng Flavol và procyanidin (DP 1 – 10) bằng phương pháp HPLC	AOAC 2013.03	10 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
44	Kẹo sôcôla và các sản phẩm chứa sôcôla	Xác định hàm lượng Catechin và đồng phân Epicatechin bằng phương pháp HPLC	AOAC 2013.04	10 mg/kg
45	Đồ hộp	Xác định hàm lượng nước	TCVN 4415:1987	-
46	Bia	Xác định hàm lượng ethanol Phương pháp sắc ký khí	TCVN 5562:2009 (H.HD.QT.453)	0-10%v/v
47		Xác định hàm lượng diacetyl Phương pháp đo quang	TCVN 6058:1995 (H.HD.QT.189)	0,01 mg/L
48		Xác định độ đắng	TCVN 6059:2009 (H.HD.QT.190)	1 BU
49		Xác định chất hòa tan ban đầu Phương pháp khối lượng	TCVN 5565:1991 (H.HD.QT.455)	2%
50	Cồn và đồ uống có cồn	Xác định độ cồn Phương pháp đo cồn kế	TCVN 8008:2009 (H.HD.QT.021)	(0~100) %V
51		Xác định hàm lượng furfural Phương pháp đo quang	TCVN 7886:2009 (H.HD.QT.022)	0,07 mg/L
52		Xác định hàm lượng aldehyde Phương pháp đo quang	TCVN 8009:2009 (H.HD.QT.180)	0,6 mg/L
53		Xác định đồng thời hàm lượng methanol, aldehyde (theo acetaldehyde), ester (theo ethylacetate), rượu bậc cao (isobutyl alcol và isoamyl alcol) Phương pháp GC-FID	H.HD.QT.196 (Reference: AOAC 972.10 AOAC 972.11)	Aldehyde: 0,4 mg/L Ester: 0,7 mg/L Methanol: 0,5 mg/L Isobutyl alcol và Isoamyl alcol: 0,5 mg/L
54	Cồn thực phẩm	Xác định hàm lượng chất chiết khô	AOAC 920.47	-
55		Xác định hàm lượng các chất dễ bay hơi có chứa N	H.HD.QT.497 TCVN 6638:2000	-
56	Rượu	Xác định hàm lượng acid bay hơi	H.HD.QT.192 AOAC 964.08	-
57	Nước giải khát	Xác định 4-methylimidazol (4-MEI) Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.257	-

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
58	Nước hoa quả, sản phẩm từ táo	Xác định hàm lượng Patulin Phương pháp HPLC	H.HD.QT.149 (Reference: EN 14177:2003)	3 µg/L
59	Đồ uống không cồn	Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật Piperonyl butoxid, 2-phenylphenol, propargit, diphenylamin, carbaryl, malathion Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS	H.HD.QT.466 (Reference.: AOAC 2007.01)	0,003 mg/L
60	Rượu vang, cà phê, ngũ cốc	Xác định hàm lượng ochratoxin A Phương pháp HPLC hoặc LC-MS/MS	H.HD.QT.139	1,5µg/kg
61	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Nucleotide Phương pháp HPLC	H.HD.QT.308 (Reference.: AOAC 2011.20)	3 µg/g
62	Sữa thanh trùng	Xác định hiệu quả thanh trùng	H.HD.QT.213 TCVN 5860-2007	-
63	Chất béo sữa	Xác định trị số peroxide Phương pháp UV-VIS	TCVN 9967-2013	-
64	Sữa chế biến (dành cho trẻ sơ sinh)	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn)	TCVN 6688-1:2007	-
65	Kem lạnh và hỗn hợp kem lạnh	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn)	TCVN 6688-2:2007	-
66	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng chất béo Phương pháp khối lượng Weibull-Berntrop (phương pháp chuẩn)	TCVN 6688-3:2007	-

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
67	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng một số vitamin nhóm B Phương pháp HPLC (5 vitamin B: B1, B2, B3, B5, B6, B9)	H.HD.QT.101	B1: 0,018 mg/kg B2: 0,02 mg/kg B3: 0,17 mg/kg B5: 0,32 mg/kg B6: 0,085 mg/kg B9: 0,011 mg/kg
68		Xác định hàm lượng vitamin K Phương pháp LC/MS/MS	H.HD.QT.217 (Reference: TCVN 8974-2011)	Sữa :0,5 µg/100g.
69		Xác định hàm lượng nitơ và tính protein thô. Phương pháp Kjeldahl	TCVN 8099-1:2015	-
70		Xác định hàm lượng chất khô tổng số	TCVN 8082:2013	-
71		Xác định hàm lượng kim loại (Pb, Cd) Phương pháp ICP-MS.	H.HD.QT.388 (Reference: AOAC method 2015.01)	Cd: 2,0 µg/kg Pb: 5,0 µg/kg
72		Xác định 17 acid amin Phương pháp HPLC sử dụng dẫn xuất AQC (17 acid amin: Aspartic, Serine, glutamic, Glycine, Histidine, Arginine, Threonine, Alanine, Proline, Cystine, Tyrosine, Valine, Methionine, Lysine, Isoleucine, Leucine, Phenylalanine)	H.HD.QT.046	Aspartic acid: 1 µg/g Serin: 0,7 µg/g Glutamic acid: 1 µg/g Glycin: 0,6 µg/g Histidin: 0,4 µg/g Arginin: 0,4 µg/g Threonin: 0,5 µg/g Alanin: 0,4 µg/g Prolin: 0,5 µg/g Cystin: 1,0 µg/g Tyrosin: 1,0 µg/g Valin: 0,4 µg/g Methionin: 0,5 µg/g Lysin: 1,0 µg/g Isoleucin: 0,3 µg/g Leucin: 0,4 µg/g Phenylalanine: 0,5 µg/g

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
73	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Choline Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.344 (Reference. AOAC 2012.18)	0,3 µg/g
74		Xác định hàm lượng Casein	H.HD.QT.226 ISO 17997-2004	-
75		Xác định hàm lượng Tryptophan Phương pháp HPLC	H.HD.QT.112 (AOAC 2017.03)	10 mg/kg
76		Xác định hàm lượng acid Sialic bằng HPLC	H.HD.QT.254	10 mg/kg
77		Xác định hàm lượng Lutein và một số chất nhóm Xanthophyll bằng HPLC	AOAC 2016.03	10 mg/kg
78		Định lượng Fructan (inulin/FOS) bằng phương pháp enzyme	VS.HD.QT.095 (AOAC 999.03)	3 g/100g
79		Xác định hàm lượng Lysozym lòng trắng trứng bằng HPLC	TCVN 10023:2013	10 mg/kg
80		Xác định hàm lượng một số thành phần Whey protein sữa bằng HPLC.	H.HD.QT.438 (TCVN 9660:2013)	10 mg/kg
81		Xác định hàm lượng Lactulose bằng HPLC.	H.HD.QT.488 (TCVN 6837:2007)	50 mg/kg
82		Xác định hàm lượng Furosine bằng LC-MS/MS.	H.HD.QT.446 (TCVN 9662:2013)	1 mg/kg
83		Xác định hàm lượng Galactose và Galactooligosaccharide bằng HPLC	H.HD.QT.385	50 mg/kg
84		Xác định protein nguồn gốc đậu nành, gạo, đậu Hà Lan bằng phương pháp LC-MS/MS	AOAC 2017.11	1 mg/kg
85		Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	H.HD.QT.109 (Reference: TCVN 6685:2000)	HPLC: 0,05 µg/kg LC-MS/MS: 0,01 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
86	Sữa chế biến	Xác định hàm lượng Melamine Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.133 (Reference: ISO/TS 15495:2010)	5 µg/kg
87		Xác định hàm lượng Vitamin B12 Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	H.HD.QT.350 (LC-MS/MS)	Sữa bột: 0,15 µg/100g Sữa lỏng: 0,03 µg/100mL
88		Xác định hàm lượng Biotin Phương pháp sắc ký lỏng khối phổ	H.HD.QT.208 (LC-MS/MS)	Sữa: 1,5 µg/100g Sữa lỏng: 0,3 µg/100mL
89		Xác định đa dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật Carbofuran, carbaryl, methomyl, methiocarb, chlorpyrifos, chlorpyrifos - methyl, dimethoate, cypermethrin, permethrin, deltamethrin, cyfluthrin, DDT, dieldrin, aldrin, imidachlorprid, tebuconazole, diphenylamin, alpha BHC, beta BHC, gamma BHC, delta BHC, endosulfan. Phương pháp GC-MS/MS và LC-MS/MS	H.HD.QT.181 (Reference: AOAC 2007.01)	1 µg/kg
90		Xác định dư lượng kháng sinh nhóm aminosid: streptomycin, dihidrostreptomycin, gentamycin Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.173 (Reference: USDA CLG-AGONI.02, 2005)	15 µg/kg
91		Xác định kháng sinh nhóm phenicol: cloramphenicol, florfenicol Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.151 (Reference: FDA-ORA-DFS 4290)	0,03 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
92	Sữa chế biến	Xác định dư lượng kháng sinh nhóm penicillin: Ampicillin, amoxicillin, penicillin V, penicillin G, cloxacillin, oxacillin Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.178 (Reference: <i>Journal of chromatography B</i> , 2011, 879, 2601-2610)	0,3 µg/kg
93		Xác định dư lượng kháng sinh nhóm tetracyclin: tetracycline, oxytetracycline, clotetracycline Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.160 (Reference: <i>AOAC</i> 995.09)	Sữa 1 µg/kg
94		Xác định dư lượng các chất nhóm quinolone và fluoroquinolone: Enrofloxacin, ciprofloxacin, difloxacin, danofloxacin, orbifloxacin, ofloxacin Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.183 (Reference: <i>Journal of Chromatography A</i> , 2002, 982, 97-109)	1 µg/kg
95		Xác định dư lượng các chất nhóm corticoid: dexamethasone, hydrocortison acetate, cortisone acetate, methylprednisolone, prednisolone, prednisone Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.146 (Reference: <i>Journal of chromatography B</i> , 2009, 877, 489-496)	Dexamethasone 0,05 µg/kg Hydrocortison acetat, prednisolone, prednisone, methylprednisolon, cortison acetat 1 µg/kg
96		Xác định hàm lượng chất chuyển hóa nitrofurant (AOZ, AMOZ, AHD và SEM) Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.195	0,1 µg/kg
97		Xác định một số thuốc trừ sâu phân cực (paraquat, diquat, glyphosate) Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.246	10 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
98	Sữa chế biến	Xác định đa dư lượng kháng sinh, hormone: Azithromycin, erythromycin, roxithromyxin, spiramycin, Tylosin, Lincomycin, Penicillin G, Procaine Penicillin G, Sulfacetamide, sulfisomidine, sulfathiazole, sulfadiazine, sulfaguanidine, sulfapyridine, sulfamerazine, sulfamethoxazole, sulfameter, sulfamethoxypyridazine, sulfisoxazole, sulfadimethoxine, sulfachloropyridazine, sulfamonomethoxine, dexamethasone, albendazole, fenbendazole, flubendazole, oxfendazole, febantel, ceftiofur, sulfadimidine, thiabendazole Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.214 (Reference: Drug Testing and Analysis, 2012, 4(1), 1-17)	Dexamethasone: 0,05 µg/kg Penicillin, Procain Penicillin G: 0,5 µg/kg Các chất còn lại/other 1 µg/kg
99	Dầu thực vật	Xác định hàm lượng nước	TCVN 6120:2007	-
100		Xác định chỉ số khúc xạ bằng máy đo chỉ số khúc xạ để bàn	H.HD.QT.126 TCVN 8445:2010	-
101	Sản phẩm ngũ cốc (dạng sợi ăn liền)	Xác định độ ẩm	TCVN 7879:2008	-
102	Đậu phụ; Ngũ cốc; Đậu, đỗ	Xác định hàm lượng tro bằng phương pháp nung	TCVN 8124:2009	-
103		Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô Phương pháp Kjeldahl	TCVN 8125:2015	-

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
104	Sản phẩm chế biến bột (thủy phân từ tinh bột)	Xác định khả năng khử và đương lượng Dextrose Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon	TCVN 10376:2014	-
105		Xác định hàm lượng nước	TCVN 6120:2007	-
106		Xác định chỉ số peroxit	H.HD.QT.197 TCVN 6121-2010	-
107		Xác định chỉ số iot	H.HD.QT.198 TCVN 6122-2015	-
108		Xác định chỉ số xà phòng hóa	H.HD.QT.199 TCVN 6126-2015	-
109		Xác định hàm lượng xà phòng	TCVN 2638:1993	-
110		Xác định hàm lượng tạp chất không tan	TCVN 6125:2010	-
111		Xác định chỉ số acid	TCVN 6127:2010	-
112		Xác định hàm lượng chất không xà phòng	TCVN 6123:2007	-
113	Dầu thực vật; Sữa chế biến	Xác định hàm lượng acid béo Acid béo bão hòa: MCT (C6:0, C8:0, C10:0, C12:0), C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, C24:0. Acid béo chưa bão hòa đơn: C14:1, C15:1, C16:1, C17:1, C20:1, C22:1, C24:1, omega 9 (C18:1, C22:1). Acid béo chưa bão hòa đa: omega 6 (C18:2n6 (LA), C18:3n6 (GLA), C20:3n6, C20:4n6), omega 3 (C18:3n3 (ALA), C20:3n3, C20:5n3 (EPA), C22:6n3(DHA)). Acid béo trans: C18:1-t, C18:2-t Phương pháp GC-MS	H.HD.QT.044 (Reference: AOAC 996.06)	Acid bão hòa: 12 mg/kg C16:0:20 mg/kg Các chất còn lại: 6 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
114	Bánh; Kẹo; Thạch; Nước giải khát	Xác định hàm lượng một số phẩm màu: sunset yellow, tartrazine, amaranth, ponceur 4R, brilliant blue, fast green, allura red, erythosine, carmoisine, indigo carmin Phương pháp HPLC	H.HD.QT.177	sunset yellow, tartrazine, allura red, amaranth, ponceur 4R, erythosine, carmoisine: 1,5 mg/kg brilliant blue, fast green, indigo carmin: 6 mg/kg
115	Sữa chua, Nước giải khát; Đồ hộp	Xác định hàm lượng acid hữu cơ: acid acetic, acid propionic, acid butyric, acid lactic, acid citric Phương pháp HPLC	H.HD.QT.103	Acid acetic, propionic: 2,5 mg/100g Acid lactic: 1,3 mg/100g Acid butyric: 2,5 mg/100g Acid citric: 2 mg/100g
116	Sữa; Thạch; Nước giải khát	Xác định hàm lượng DEHP Phương pháp GC-MS	H.HD.QT.170 (Reference: EPA Method 606)	0,03 mg/kg
117		Xác định hàm lượng Bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.155 (Reference: Journal of Chromatography A, 1216, 449-469, 2008)	3 µg/kg
118	Sữa dạng bột, Bột; Tinh bột (độ ẩm < 20%)	Xác định hàm lượng nước Sử dụng máy đo độ ẩm	H.HD.QT.062	-
119	Sữa chế biến; Nước giải khát; Thạch; Đồ hộp	Xác định hàm lượng chất khô, độ brix	H.HD.QT.090 TCVN 4414-87	
120	Sữa chế biến; Nước giải khát; Dầu thực vật	Xác định tỷ trọng bằng máy đo tỷ trọng để bàn	H.HD.QT.084 TCVN 8444:2010	-

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
121	Sữa chế biến; Nước giải khát; Dầu thực vật; Mứt; Thạch; Đồ hộp	Xác định pH	H.HD.QT.070 (TCVN 6492:2011 TCVN 7806:2007 TCVN 4835:2002)	-
122	Bia; Rượu; Nước giải khát; Thạch Sữa; Bánh; Kẹo	Xác định hàm lượng acid (độ acid) Phương pháp chuẩn độ điện thế	H.HD.QT.185	
123	Rượu; Nước giải khát; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng muối NaCl Phương pháp chuẩn độ điện thế	H.HD.QT.186	
124	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo; Thạch	Xác định hàm lượng đường tổng số Phương pháp chuẩn độ hằng số Lane và Eynon	H.HD.QT.162	
125	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo; Thạch	Xác định acid benzoic, acid sorbic, saccharin, aspartam, acesulfam K Phương pháp HPLC	H.HD.QT.250 TCVN 8471:2010	Aspartame, Acesulfam K, saccharin: 10 mg/kg Acid benzoic, acid sorbic: 2 mg/kg
126		Xác định hàm lượng cyclamat Phương pháp HPLC	H.HD.QT.271 (Reference: TCVN 8472:2010)	40 mg/kg
127	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Định tính nhanh và định lượng formaldehyde Phương pháp HPLC	H.HD.QT.240	0,2 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
128	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng nước. Phương pháp khối lượng	H.HD.QT.001	-
129		Xác định hàm lượng tro. Phương pháp khối lượng	H.HD.QT.002	-
130	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng lipid. Phương pháp Soxhlet	H.HD.QT.005	-
131		Xác định hàm lượng protein Phương pháp Kjeldahl	H.HD.QT.003	-
132		Xác định hàm lượng β -Carotene Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.013 (Reference: AOAC 2005.07)	3 μ g/100g
133		Xác định hàm lượng vitamin A, E, D Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.265	Vitamin A: 0,3 μ g/100g Vitamin E: 6 μ g/100g Vitamin D: 15 μ g/kg
134		Xác định hàm lượng vitamin B1 Phương pháp HPLC	H.HD.QT.121 (Reference: TCVN 5164-2008)	12 μ g/100g
135		Xác định hàm lượng vitamin B2 Phương pháp HPLC	H.HD.QT.026 (Reference: TCVN 8975-2011)	10 μ g/100g
136		Xác định hàm lượng vitamin B5 Phương pháp LC/MS/MS	H.HD.QT.423 (Reference: AOAC 2012.16)	(0,01-1) mg/g
137		Xác định hàm lượng acid folic Phương pháp LC/MS/MS	H.HD.QT.353 (Reference: AOAC 2011.06)	0,3 μ g/100g 0,3 μ g/100mL
138		Xác định hàm lượng ascorbyl glucoside, ascorbyl palmitate Phương pháp HPLC	H.HD.QT.285	2mg/kg
139		Xác định hàm lượng Anthocyanin tổng Phương pháp UV-Vis	AOAC 2005.02	(0,1 ~ 10)% w/w

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
140	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng một số Acid amin: glutamic acid, arginine, lysine Phương pháp HPLC	H.HD.QT.203	Acid glutamic : 3,0 mg/100g Lysine : 3,8 mg/100g Arginine : 3,0 mg/100g
141		Xác định hàm lượng Taurin Phương pháp HPLC	H.HD.QT.169 AOAC 2010 997.05	3,3 µg/g
142	Bia, Rượu, Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo, Thạch	Xác định hàm lượng Carbohydrate bằng phương pháp trừ	H.HD.QT.336 (Reference: AOAC 986.25)	-
143		Xác định hàm lượng vitamin C tổng số. Phương pháp HPLC	H.HD.QT.104 (Reference: AOAC 2012.22)	2 mg/kg
144	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Ngũ cốc; Hạt có dầu; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định aflatoxin B1, B2, G1, G2 Phương pháp HPLC và LC-MS/MS	H.HD.QT.011 (Reference: TCVN 7407:2004 và TCVN 7596:2007)	HPLC: 0,5 µg/kg LC-MS/MS: 0,1 µg/kg
145		Xác định đồng thời một số độc tố vi nấm aflatoxin B1, B2, G1, G2, ochratoxin A, fumonisin, deoxynivalenol, zearalenone Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.290 (Reference: Journal of Chromatography A, vol. 1143, no. 1, pp.48-64, 2007)	AFs: 0,3 µg/kg OTA: 0,6 µg/kg ZEA: 3 µg/kg DON: 65 µg/kg FB1: 30 µg/kg
146	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định Cholesterol Phương pháp GC-MS	H.HD.QT.014	1,5 mg/kg
147		Xác định hàm lượng DHEA Phương pháp LC-MS/MS	H.HD.QT.421 (Reference.: Journal of Chromatography B, 2009, 877, p.489–496)	1 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
148	Sữa chế biến; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Parabens (methyl paraben, Ethyl paraben, Propyl paraben, Iso propyl paraben, Butyl paraben, Iso butyl paraben, Phenyl paraben, Benzyl paraben, Pentyl paraben) trong thực phẩm bằng HPLC	H.HD.QT.262	2mg/kg
149	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột	Xác định hàm lượng Iot Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.387	Sữa: 0,016 mg/kg Sữa bột: 0,087 mg/kg
150	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Ca Phương pháp ICP-OES	H.HD.QT.176	3,3 mg/kg
151		Xác định hàm lượng Na Phương pháp ICP - OES	H.HD.QT.176	Nước giải khát: 1,6 mg/L Dầu ăn: 3,3 mg/kg
152		Xác định hàm lượng K Phương pháp ICP – OES	H.HD.QT.176	Bột : 11 mg/kg Trà: 10 mg/kg Nước giải khát: 3,3 mg/L
153		Xác định hàm lượng Mg Phương pháp ICP – OES	H.HD.QT.176	Bột: 8,3 mg/kg
154		Xác định hàm lượng P Phương pháp ICP – OES	H.HD.QT.176	Bột: 8,3 mg/kg Váng sữa: 5,0 mg/kg Nước giải khát: 6,7 mg/L
155		Xác định hàm lượng Cu Phương pháp ICP – OES	H.HD.QT.176	Sữa bột: 1,0 mg/kg Váng sữa: 0,1 mg/kg Bột: 0,3 mg/kg Nước giải khát: 0,33 mg/L
156		Xác định hàm lượng Fe Phương pháp ICP - OES	H.HD.QT.176	Váng sữa: 0,9 mg/kg Bột: 2,0 mg/kg Nước giải khát: 0,67 mg/L

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
157	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng Zn, Mn Phương pháp ICP - OES	H.HD.QT.176	Zn: Sữa bột: 5,3 mg/kg Váng sữa: 0,63 mg/kg Bột: 0,16 mg/kg Mn: Sữa bột: 0,5 mg/kg; Váng sữa: 0,1 mg/kg; Men bia: 0,27 mg/kg Bột dong 1,6 mg/kg
158		Xác định hàm lượng Pb Phương pháp GF-AAS	H.HD.QT.056	Bánh: 5,4 µg/kg Rượu vang: 5,5 µg/L
159		Xác định hàm lượng Zn Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS	H.HD.QT.052	0,14mg/kg
160		Xác định hàm lượng Cd Phương pháp quang phổ hấp thụ nguyên tử lò GF-AAS	H.HD.QT.053	Bánh: 0,3 µg/kg Sữa 0,8 µg/kg
161		Xác định hàm lượng As Phương pháp hóa hơi hydrit HVG-AAS	H.HD.QT.050	2,0 µg/kg
162		Xác định hàm lượng Fe Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS	H.HD.QT.057	Sữa 3,6mg/kg Bánh: 1,9 mg/kg
163		Xác định hàm lượng Cu Phương pháp hấp thụ nguyên tử ngọn lửa F-AAS	H.HD.QT.049	Bánh: 0,19mg/kg Sữa 1,0 mg/kg
164		Xác định hàm lượng Hg Phương pháp sử dụng thiết bị DMA 80	H.HD.QT.297	1,4 µg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
165	Bia; Rượu; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột; Tinh bột; Bánh; Mứt; Kẹo	Xác định hàm lượng kim loại nặng Pb, Cd Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.429	Pb: 0,004 mg/kg Cd: 0,004 mg/kg
166		Xác định hàm lượng kim loại nặng As, Hg Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.429	As: Sữa bột, bánh, kẹo: 0,006 mg/kg Sữa lỏng, nước giải khát, rượu: 0,003 mg/kg Hg: 0,003 mg/kg
167		Xác định hàm lượng kim loại nặng Sb, Co, Se Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.429	Sb: 0,003 mg/kg Co: 0,003 mg/kg Se: 0,017 mg/kg
168		Xác định hàm lượng kim loại nặng Ni, Cr, Cu Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.429	Ni: 0,003 mg/kg Cr, Cu: Sữa bột, bánh, kẹo: 0,008 mg/kg Sữa, NGK, rượu: 0,004 mg/kg
169		Xác định hàm lượng kim loại nặng Mn, Sn Phương pháp ICP-MS	H.HD.QT.429	Mn: 0,004 mg/kg Sn: Sữa bột, bánh, kẹo: 0,001 mg/kg Sữa, NGK, rượu: 0,006 mg/kg
170	Hoa bia và sản phẩm từ hoa bia	Xác định hàm lượng alpha acid Phương pháp UV-VIS	AOAC 963.12	(0,79 – 70)% w/w
171	Bột; Tinh bột	Xác định hàm lượng Polydextrose bằng phương pháp IC	AOAC 2000.11	2 g/100g
172		Xác định hàm lượng tinh bột tổng số bằng phương pháp enzyme	AOAC 996.11	50 mg/kg
173	Rượu vang; Bột; Tinh bột; Đồ hộp	Xác định hàm lượng Sunfua dioxit tổng số	H.HD.QT.015 TCVN 6641-2000	-

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
174	Bột; Ngũ cốc	Xác định hàm lượng Betanin. Phương pháp HPLC	H.HD.QT.471	10 mg/kg
175	Bột	Xác định hàm lượng Chlorophyll bằng phương pháp UV-VIS	H.HD.QT.359 (AOAC 942.04)	10 mg/kg
176		Xác định hàm lượng Chitosan. Phương pháp HPLC	H.HD.QT.418	10 mg/kg
177	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng nhựa, cao su, kim loại)	Xác định hàm lượng cặn khô trong các môi trường (ethanol 20%, acid acetic 4%, n-heptan, nước). Phương pháp khối lượng	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.318	5 µg/mL
178		Xác định thôi nhiễm formaldehyde Phương pháp đo quang	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.351	0,1 µg/mL
179		Xác định thôi nhiễm phenol Phương pháp đo quang	QCVN 12-1:2011/BYT QCVN 12-2:2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT H.HD.QT.395	0,3 µg/mL
180	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng nhựa)	Xác định thôi nhiễm melamine Phương pháp HPLC-UV	EN 13130-1-2004 EN 13130-27-2005 EN 24815:2011 H.HD.QT.419	0,15 mg/kg
181		Xác định thôi nhiễm caprolactam Phương pháp LC-MS/MS	QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.310	0,1 µg/mL
182		Xác định diphenyl carbonate Phương pháp HPLC	QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.309	100 mg/kg

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
183	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng nhựa)	Xác định thôi nhiễm acid lactic tổng số Phương pháp HPLC-UV	QCVN 12-1:2011/BYT H.HD.QT.313	3 µg/mL
184		Xác định hợp chất bay hơi (styren, toluen, ethybenzen, n-propyl benzen) Phương pháp GC-MS	H.HD.QT.194	0,3 µg/mL
185		Xác định thôi nhiễm bisphenol A Phương pháp LC-MS/MS	QCVN 12-1:2011/BYT	0,3 µg/mL
186		Xác định Tricresyl phosphate trong bao bì nhựa chứa thực phẩm Phương pháp HPLC	H.HD.QT.320 QCVN 12-1:2011/BYT	0,3 mg/kg
187		Xác định các hợp chất Dibutyl thiếc trong nhựa PVC. Phương pháp GC-MS	H.HD.QT.321 QCVN 12-1:2011/BYT	3 mg/kg
188		Thôi nhiễm KMnO ₄	QCVN 12-1:2011/BYT	0,05 µg/mL
189		Xác định hàm lượng thôi nhiễm chì, cadmi trong bao bì dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	Pb: 0,005 µg/mL Cd: 0,0002 µg/mL
190		Thôi nhiễm hàm lượng antimony trong bao bì, dụng cụ bằng nhựa (PET) tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0,0005 µg/mL
191	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng cao su)	Xác định hàm lượng chì, cadimi trong bao bì dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-2:2011/BYT	Pb: 0,005 µg/mL Cd: 0,0003 µg/mL

TT	Phạm vi áp dụng	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Giới hạn phát hiện/phạm vi đo	
			Phương pháp	Giới hạn phát hiện (nếu có)
192	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng kim loại)	Thôi nhiễm hàm lượng Asen trong bao bì và dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	0,0003 µg/mL
193		Thử thôi nhiễm hàm lượng chì, cadimi trong bao bì và dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-3:2011/BYT	Pb: 0,005 µg/mL Cd: 0,0004 µg/mL
194	Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (bằng thủy tinh, gốm sứ và tráng men)	Xác định hàm lượng thoi nhiễm chì, cadmi trong bao bì và dụng cụ bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	QCVN 12-4:2015/BYT	Pb: 0,005 µg/mL Cd: 0,0002 µg/mL