

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc giao nhiệm vụ kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Y tế**

**BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ**

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 2 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 75/2017/NĐ-CP ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;*

*Căn cứ hồ sơ đăng ký chỉ định/giao nhiệm vụ kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Y tế, Biên bản kiểm tra, đánh giá giao nhiệm vụ cơ quan kiểm tra nhà nước đối với thực phẩm nhập khẩu ngày 08/04/2022 và văn bản số 637/KT3-KH ngày 14/4/2022 của Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3 về việc khắc phục sau đánh giá cơ quan kiểm tra nhà nước về thực phẩm nhập khẩu;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Giao Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3, địa chỉ: số 49 Pasteur, phường Nguyễn Thái Bình, quận 1, TP. Hồ Chí Minh thực hiện kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Y tế.

**Điều 2.** Phạm vi sản phẩm, hàng hóa được giao kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu; Các chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định theo Phụ lục ban hành kèm Quyết định này.

**Điều 3.** Quyết định này có hiệu lực 05 năm kể từ ngày ký.

**Điều 4.** Trung tâm Kỹ thuật Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng 3 và các cơ quan có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Các Thứ trưởng (để biết);
- Bộ Tài chính (Tổng cục Hải quan) (để phối hợp);
- Các Bộ: Công Thương, Nông nghiệp và PTNT (để biết);
- UBND các tỉnh/thành phố trực thuộc TW (để biết);
- Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc TW (để biết);
- Lưu: VT, ATTP.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**



**Đỗ Xuân Tuyên**

## PHỤ LỤC

(Kèm theo Quyết định số 1060 /QĐ-BYT ngày 02 tháng 05 năm 2022  
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

### I. Danh mục sản phẩm hàng hóa được giao kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
1	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	Trừ nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
2	Thực phẩm chức năng	
3	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm	
4	Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
5	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương được sản xuất trong cùng một cơ sở và chỉ để dùng cho các sản phẩm thực phẩm của cơ sở đó
6	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	

### II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định

Các chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định chỉ áp dụng với các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Y tế. Đối với các chỉ tiêu kiểm nghiệm khác, Trung tâm phải ký hợp đồng phụ với đơn vị có các chỉ tiêu được công nhận hoặc chỉ định.

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
<b>A</b>	<b>Lĩnh vực hóa lý</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 (vật liệu nhựa)	JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT
2	Xác định hàm lượng chì, cadimi (trong vật liệu nhựa)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT
3	Xác định hàm lượng bari (trong vật liệu nhựa)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp	
4	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc dung dịch ethanol 20 %)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (vật liệu nhựa)	JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
5	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với dung dịch axit axetic 4%)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
6	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với n-heptan)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
7	Xác định hàm lượng cặn khô (tiếp xúc với nước cất)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
8	Xác định lượng KMnO <sub>4</sub> tiêu thụ (tiếp xúc với nước cất)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
9	Xác định hàm lượng antimon, germani (chiết trong dung dịch axit axetic 4%)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
10	Xác định hàm lượng Diphenylcarbonate		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
11	Xác định hàm lượng các amin (triethylamin và tributylamin)		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
12	Xác định hàm lượng bisphenol A trong vật liệu		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
13	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	
14	Xác định hàm lượng chất hữu cơ bay hơi (VOC) của polystyrene		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
15	Xác định hàm lượng methylmethacrylate trong dung dịch chiết		QCVN 12-1: 2011/BYT	
16	Xác định hàm lượng dibutyl thiếc trong vật liệu		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
17	Xác định hàm lượng cresyl phosphat trong vật liệu		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
18	Xác định hàm lượng vinylchloride trong vật liệu		JETRO 2009 QCVN 12-1: 2011/BYT	
19	Xác định hàm lượng chì, asen, cadimi (chiết trong nước/ acid citric 0,5 %)		Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (vật liệu kim loại)	JETRO 2009 QCVN 12-3: 2011/BYT
20	Xác định hàm lượng epichlohydrine			JETRO 2009 QCVN 12-3 2011/BYT
21	Xác định hàm lượng vinylchloride thôi nhiễm trong ethanol			QCVN 12-3: 2011/BYT

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
22	Thử nghiệm formaldehyde	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (vật liệu cao su, kim loại)	JETRO 2009 QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3:2011/BYT
23	Thử nghiệm phenol		
24	Xác định hàm lượng chì, cadimi (chiết trong acid acetic 4 %)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (vật liệu gốm, sứ, thủy tinh)	TCVN 7146-1:2002 ISO 6486-1: 1999 TCVN 7147-1:2002 ISO 7086-1:2000 TCVN 7542-1:2005 ISO 4531-1:1998
25	Xác định hàm lượng kẽm trong dung dịch chiết (acid acetic 4 %)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (vật liệu cao su)	JETRO 2009 QCVN 12-2: 2011/BYT
26	Xác định hàm lượng asen, selen, antimon	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai	SMEWW 3114C:2017 US EPA Method 200.8 US EPA Method 6020B
27	Xác định hàm lượng thủy ngân		SMEWW 3112B:2017 US EPA Method 200.8 US EPA Method 6020B
28	Xác định hàm lượng các kim loại (Bo, Ba, Cd, Cr, Cu, Mn, Mo, Ni, Pb)		US EPA Method 200.8 US EPA Method 6020B SMEWW 3120B:2017
29	Xác định hàm lượng cyanid		TCVN 6181:1996
30	Xác định hàm lượng fluorid		SMEWW 4110B : 2017
31	Xác định hàm lượng nitrat		SMEWW 4110B : 2017
32	Xác định hàm lượng nitrit		SMEWW 4110B : 2017
33	Xác định độ pH		SMEWW 4500H+:2017 TCVN 6492:2011
34	Xác định độ đục		SMEWW 2130B : 2017
35	Xác định hàm lượng dầu khoáng		SMEWW 6431B:2017
36	Xác định hàm lượng sulfat (SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup> )	SMEWW 4110B : 2017	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
37	Xác định hàm lượng bicarbonate (HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> )	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai	SMEWW 2320B:2017
38	Xác định độ dẫn điện ở 20°C		SMEWW 2510B:2017
39	Xác định dư lượng phenol		QTTN/KT3 035:2018 TCVN 6216:1996
40	Xác định chỉ số pemanganat		TCVN 6186 :1996
41	Tổng hoạt độ phóng xạ alpha và tổng beta		SMEWW 7110B:2017
42	Xác định các chất hoạt động bề mặt		TCVN 6336:1998
43	Xác định 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 PCBs Thuốc bảo vệ thực vật họ PCBs: <i>(Danh mục thuốc bảo vệ thực vật họ PCBs theo Ghi chú 1)</i>	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai	SMEWW 6630B:2017
44	Xác định hàm lượng hydrocarbon thơm đa vòng: <i>Acenaphthene, Acenaphthylene, Anthracene, Benzo(a)anthracene, Benzo(a)pyrene, Benzo(b)fluoranthene, Benzo(k)fluoranthene, Benzo(g,h,i)perylene, Chrysene, Dibenzo(a,h)anthracene, Fluoranthene, Fluorene, Indeno(1,2,3-c,d)pyrene, Naphthalene, Phenanthrene, Pyrene</i>		SMEWW 6640C:2017

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
45	Xác định 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 đóng chai	SMEWW 6630B:2017
46	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ cúc tổng hợp: <i>Lamda-Cyhalothrin, Cypermethrin, Permethrin, Deltamethrin, Fenvalerate</i>		SMEWW 6630B:2017
47	Xác định 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 6640B:2017
48	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật họ carbamate: <i>Aldicarb sulfoxide, Aldicarb sulfone, Oxamyl, Methomyl, Aldicarb, Propuxur, Carbofuran, Carbaryl, Methiocarb, Isoprocarb, Fenobucarb, Carbendazim, Imidachloride, Thiabendazole</i>		SMEWW 6610B:2017
49	Xác định hàm lượng clor	Nước uống đóng chai	SMEWW 4500-CI G:2017 TCVN 6225-2:2012
50	Xác định hàm lượng bromat		SMEWW 4110 D:2017
51	Xác định hàm lượng clorat		SMEWW 4110 D:2017
52	Xác định hàm lượng clorit		SMEWW 4110 D:2017
53	Xác định hàm lượng clor dư	Đá thực phẩm	TCVN 6225-2:2012



TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
54	Xác định độ ẩm	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	QTTN/KT3 136:2016
55	Xác định hàm lượng chất khô (chất rắn) tổng số		TCVN 8081:2013 (ISO 6734:2010); TCVN 8082:2013 (ISO 6731:2010); QTTN/KT3 136:2016
56	Xác định hàm lượng chất béo		QTTN/KT3 139:2016; TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008); TCVN 8109:2009 (ISO 1737:2008)
57	Xác định hàm lượng Protein và Nitơ tổng (Phương pháp Kjeldahl)		QTTN/KT3 140:2016; TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014)
58	Xác định hàm lượng protein và nitơ tổng (Phương pháp Dumas)		AOAC 992.23; TCVN 8133 - 1:2009 (ISO 16634 - 1:2008); TCVN 8133 - 2:2011 (ISO 16634 - 2:2009); TCVN 8100:2009 (ISO 14891:2002)
59	Xác định hàm lượng glucit		QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)
60	Xác định hàm lượng carbohydrat		US FDA 21 CFR 101.9; AOAC 986.25
61	Xác định năng lượng dinh dưỡng		QTTN/KT3 024:2018
62	Xác định hàm lượng tro tổng		QTTN/KT3 137:2016
63	Xác định hàm lượng tro sulfat		QTTN/KT3 240:2019 (Ref: TCVN 9940: 2013)
64	Xác định hàm lượng tro không tan trong axit clohydric	QTTN/KT3 138:2016	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
65	Xác định hàm lượng taurin Phương pháp HPLC – UV	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 997.05; TCVN 8476:2010; QTTN/KT3 220:2018 (Ref: TCVN 8476:2010)
66	Xác định hàm lượng aflatoxin (B1, B2, G1, G2) Phương pháp HPLC - FD		AOAC 991.31 TCVN 7407:2004; TCVN 7596:2007 (ISO 16050:2003); QTTN/KT3 222:2018 (Ref: TCVN 7596:2007)
67	Xác định hàm lượng ochratoxin A Phương pháp HPLC - FD		QTTN/KT3 223:2018 (Ref: AOAC 2000.03); TCVN 8426:2010
68	Xác định hàm lượng zearalenon Phương pháp HPLC – FD		QTTN/KT3 224:2018 (Ref: TCVN 9591:2013)
69	Xác định hàm lượng deoxynivalenol Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 089:2018
70	Xác định hàm lượng fumonisin B1&B2 Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 161:2017
71	Xác định hàm lượng vitamin A Phương pháp HPLC – UV		AOAC 2001.13; TCVN 8972-1:2011
72	Xác định hàm lượng vitamin E Phương pháp HPLC – UV		AOAC 992.03; EN 12822:2000
73	Xác định hàm lượng vitamin D (D <sub>2</sub> và D <sub>3</sub> ) Phương pháp HPLC – UV		AOAC 992.26; TCVN 8973:2011
74	Xác định hàm lượng vitamin D (D <sub>2</sub> và D <sub>3</sub> ) Phương pháp LC-MS/MS		AOAC 2011.11; QTTN/KT3 175:2017 (Ref: AOAC 2011.11)



TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
75	Xác định hàm lượng vitamin B3 (niacin) Phương pháp HPLC – UV	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	QTTN/KT3 036:2016
76	Xác định hàm lượng vitamin B6 Phương pháp HPLC – FD		QTTN/KT3 037:2016
77	Xác định hàm lượng vitamin C Phương pháp HPLC - UV		QTTN/KT3 038:2016
78	Xác định hàm lượng vitamin B1 Phương pháp HPLC – FD		QTTN/KT3 075:2016
79	Xác định hàm lượng vitamin B2; Phương pháp HPLC –FD		QTTN/KT3 077:2012
80	Xác định hàm lượng vitamin B5 (pantothenic acid) Phương pháp LC-MS/MS		AOAC 2012.16; QTTN/KT3 168:2017 (Ref: AOAC 2012.16)
81	Xác định hàm lượng vitamin B9 (axit folic) Phương pháp LC-MS/MS		AOAC 2013.13; QTTN/KT3 169:2017 (Ref: AOAC 2013.13)
82	Xác định hàm lượng vitamin B12 (cyanocobalamine) Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 160:2017
83	Xác định hàm lượng biotin Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 184:2017
84	Xác định hàm lượng cholin và L-carnitin Phương pháp LC-MS/MS		AOAC 2014.04; QTTN/KT3 176:2017 (Ref: AOAC 2014.04)
85	Xác định hàm lượng vitamin K Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 227:2018 (Ref: AOAC 999.15)

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
86	Xác định hàm lượng asen (As) tổng Phương pháp HG - AAS	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 986.15; TCVN 8427:2010 (EN 14546:2005)
87	Xác định hàm lượng thủy ngân (Hg) Phương pháp CV - AAS		QTTN/KT3 064:2016
88	Xác định hàm lượng chì (Pb) và Cadimi (Cd) Phương pháp ICP - OES		QTTN/KT3 098:2016
89	Xác định hàm lượng canxi (Ca) Phương pháp ICP - OES		QTTN/KT3 167:2017 (Ref: AOAC 985.01)
90	Xác định hàm lượng photpho (P) Phương pháp ICP - OES		AOAC 985.01; QTTN/KT3 167:2017 (Ref: AOAC 985.01)
91	Xác định hàm lượng natri (Na) Phương pháp F-AAS		AOAC 969.23
92	Xác định hàm lượng kali (K) Phương pháp F-AAS		AOAC 969.23
93	Xác định hàm lượng mangan (Mn) Phương pháp F-AAS		AOAC 985.35
94	Xác định hàm lượng magie (Mg) Phương pháp F-AAS		AOAC 985.35
95	Xác định hàm lượng đồng (Cu) Phương pháp F-AAS		AOAC 999.11
96	Xác định hàm lượng kẽm (Zn) Phương pháp F-AAS		AOAC 999.11
97	Xác định hàm lượng sắt (Fe) Phương pháp F-AAS		AOAC 999.11

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
98	Xác định hàm lượng iot Phương pháp ICP-MS	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	QTTN/KT3 179:2017 (Ref: AOAC 2012.15)
99	Xác định hàm lượng Na, K, Mg, Ca, P, Cu, Zn, Fe, Mn, Cr, Se, Mo. Phương pháp ICP-MS		AOAC 2015.06; QTTN/KT3 197:2018 (Ref: AOAC 2015.06)
100	Xác định hàm lượng coban (Co) Phương pháp ICP-MS		QTTN/KT3 193:2018 (Ref: AOAC 2015.06)
101	Xác định hàm lượng chì (Pb) Phương pháp ICP-MS		QTTN/KT3 196:2018 (Ref: AOAC 2013.06)
102	Trị số peroxit	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng dầu)	QTTN/KT3 200:2019
103	Xác định hàm lượng glucosamine Phương pháp HPLC – UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	AOAC 2005.01
104	Xác định hàm lượng chondroitin		QTTN/KT3 131:2016
105	Xác định hàm lượng các hợp chất ginsenosides Rg1, Rf, Rb1 & Rg3(S). Phương pháp HPLC – UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe có nguồn gốc từ nhân sâm	QTTN/KT3 120:2015
106	Xác định hàm lượng n_acetyl glucosamine. Phương pháp HPLC-UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn)	QTTN/KT3 146:2016
107	Xác định hàm lượng rutin Phương pháp HPLC-UV	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (dạng rắn)	QTTN/KT3 151:2017
108	Xác định hàm lượng nhóm silymarin (silychristin, silibinin, isosilybin A) Phương pháp HPLC-UV		QTTN/KT3 152:2017
109	Xác định hàm lượng adenosine và cordycepin Phương pháp HPLC-UV		QTTN/KT3 153:2017

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
110	Xác định hàm lượng axit amin: <i>Aspartic acid, Threonine, Serine, Glutamic acid, Proline, Glycine, Alanine, Valine, Isoleucine, Leucine, Tyrosine, Phenylane, Lysine, Histidine, Agrinine, Cystine, Methionine, Tryptophan</i> Phương pháp HPLC – UV	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm	QTTN/KT3 221:2018 (Ref: AOAC 994.12 and AOAC 988.15)
111	Xác định hàm lượng etanol (độ cồn)	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe (Rượu bổ)	AOAC 945.07 TCVN 8008:2009
112	Xác định hàm lượng methanol		AOAC 972.11 TCVN 8010:2009
113	Xác định hàm lượng aldehyt		AOAC 972.08 TCVN 8009:2009
114	Xác định hàm lượng este		TCVN 1051:2009 AOAC 950.05
115	Xác định hàm lượng furfural		QTTN/KT3 078:2011
116	Xác định hàm lượng rượu bậc cao		AOAC 968.09 AOAC 972.10 TCVN 8011:2009 TCVN 8898:2012
117	Xác định hàm lượng axit tổng		TCVN 1051:2009 AOAC 945.08 TCVN 8012:2009
118	Hàm lượng axit cố định		AOAC 945.08 TCVN 8012:2009
119	Hàm lượng axit bay hơi		AOAC 945.08 TCVN 8012:2009
120	Hàm lượng chất khô		AOAC 920.47
121	Hàm lượng đường (inositol, glucose, fructose, sucrose, xylose, lactose và maltose) Phương pháp GC-FID		QTTN/KT3 096:2017
122	Hàm lượng este (ethyl acetat)		AOAC 972.10 TCVN 8898: 2012 TCVN 8011: 2009
123	Hàm lượng aldehyt (acetaldehyde)		TCVN 8898:2012

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
124	Xác định hàm lượng đường tổng	Thực phẩm	QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)
125	Xác định hàm lượng đường khử		QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)
126	Xác định hàm lượng sacaroza		QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988) TCVN 5536:2007
127	Xác định hàm lượng tinh bột		AOAC 920.44; QTTN/KT3 178:2017 (Ref: TCVN 4594:1988)
128	Xác định hàm lượng xơ thô		QTTN/KT3 189:2018; AOCS Ba 6a - 05 (2009)
129	Xác định hàm lượng xơ tiêu hóa		AOAC 985.29
130	Xác định hàm lượng xơ tiêu hóa tổng (xơ tiêu hóa), xơ tiêu hóa tan (xơ tan), xơ tiêu hóa không tan (xơ không tan)		AOAC 991.43; QTTN/KT3 271:2020 (Ref: AOAC 991.43)
131	Xác định hàm lượng muối ăn (NaCl)		QTTN/KT3 190:2018
132	Xác định độ pH		AOAC (981.12); FOODSTUFF - EC (p.133) – 1994; TCVN 12348:2018
133	Xác định độ axit		AOAC 947.05; QTTN/KT3 219:2018 TCVN 8079:2013 (ISO 6091:2010) TCVN 8080:2009 TCVN 6509:2013 (ISO 11869:2012) TCVN 5860:2007
134	Xác định hàm lượng SO <sub>2</sub>		AOAC 990.28
135	Tỷ trọng		QTTN/KT3 191:2018
136	Xác định hàm lượng chất khô hoà tan (Độ Brix) Phương pháp khúc xạ kế		TCVN 4414:1987; BS EN 12143:1997

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
137	Xác định hàm lượng cyclamate	Thực phẩm	TCVN 8472:2010 (EN 12857:1999)
138	Định danh màu tan trong nước		TCVN 5517:1991
139	Hàm lượng axit béo tự do, trị số axit và độ axit		QTTN/KT3 199:2019
140	Xác định hàm lượng cholesterol Phương pháp GC – FID		AOAC 994.10
141	Thành phần, hàm lượng các axit béo, hàm lượng omega 3, omega 6 và omega 9 Phương pháp GC – FID (Danh mục thành phần axit béo theo Ghi chú 2)		AOAC 996.06; QTTN/KT3 268:2020 (Ref: AOAC 996.06)
142	Xác định hàm lượng axit benzoic (natri benzoate) và axit sorbic (kali sorbate) Phương pháp HPLC – UV		TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999); AOAC 979.08; ISO 22855:2008
143	Xác định hàm lượng acesulfam K Phương pháp HPLC – UV		TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999)
144	Xác định hàm lượng saccharin (natri saccharin) Phương pháp HPLC – UV		TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999)
145	Xác định hàm lượng aspartame Phương pháp HPLC – UV		TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999)
146	Xác định hàm lượng sucralose Phương pháp HPLC – RI		QTTN/KT3 115:2015; TCVN 12381:2018 (EN 16155:2012)
147	Xác định hàm lượng sorbitol Phương pháp GC – FID		AOAC 973.28
148	Xác định hàm lượng BHT, BHA, TBHQ Phương pháp HPLC – UV		AOAC 983.15; QTTN/KT3 194:2018
149	Xác định hàm lượng cafein		TCVN 8471:2010 (EN 12856:1999); TCVN 9723:2013 (ISO 20481:2008); AOAC 979.08



TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
150	Xác định hàm lượng melamin, axit xyanuric, ammelide, dicyandiamide Phương pháp LC-MS/MS	Thực phẩm	TCVN 9048:2012; QTTN/KT3 051:2018 (Ref: TCVN 9048:2012)
151	Xác định hàm lượng inositol, glucose, fructose, sucrose, xylose, lactose và maltose Phương pháp GC-FID		QTTN/KT3 096:2017
152	Xác định hàm lượng arsen vô cơ Phương pháp HG - AAS		QTTN/KT3 044:2016; QTTN/KT3 177:2017 (Ref: EN 16278:2012)
153	Xác định hàm lượng vitamin E ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ -, $\delta$ - <i>tocopherol</i> ) Phương pháp HPLC - FD		TCVN 8276:2018 EN 12822:2014
154	Xác định hàm lượng arsen tổng (As), thủy ngân (Hg) và cadimi (Cd) Phương pháp ICP-MS		AOAC 2013.06
155	Xác định hàm lượng chì (Pb) và cadimi (Cd) Phương pháp F-AAS		QTTN/KT3 083:2012
156	Xác định hàm lượng beta carotene Phương pháp sắc kí lỏng đầu dò DAD		QTTN/KT3 241:2019 (Ref: AOAC 2005.07)
157	Xác định hàm lượng nhôm (Al) Phương pháp ICP - OES		QTTN/KT3 053:2017
158	Xác định hàm lượng thiếc (Sn) Phương pháp ICP - OES		QTTN/KT3 162:2017 (Ref: AOAC 985.16)
159	Xác định hàm lượng antimon (Sb) Phương pháp HG - AAS		QTTN/KT3 180:2017 (Ref: TCVN 8427:2010)
160	Xác định hàm lượng niken (Ni) Phương pháp ICP - OES		QTTN/KT3 245:2019 (Ref: AOAC 975.34)
161	Xác định hàm lượng selen (Se) Phương pháp HG – AAS	AOAC 986.15	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
162	Xác định hàm lượng phthalate: <i>Di(2-ethylhexyl)-phthalate (DEHP), Dibutylphthalate (DBP), Butylbenzylphthalate (BBP), Di-n-octylphthalate (DnOP).</i> Phương pháp GC-MS	Thực phẩm	QTTN/KT3 076:2018
163	Xác định dư lượng dithiocarbamates		QTTN/KT3 059:2018
164	Xác định 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 (Fenoprop); Fipronil, 2-phenyl phenol</i>		QTTN/KT3 079:2018; EN 15662:2018
165	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: <i>Bifenthrin, Cyfluthrin, Cypermethrin, Deltamethrin, Fenvalerate, Lamdacyhalothrin, Permethrin</i> Phương pháp GC/ECD		EN 15662:2018; AOAC 2007.01
166	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Phương pháp GC/ECD, GC/MS/MS ( <i>Danh mục thuốc bảo vệ thực vật theo Ghi chú 3</i> )		EN 15662:2018 AOAC 2007.01
167	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Phương pháp GC/MS/MS ( <i>Danh mục thuốc bảo vệ thực vật theo Ghi chú 4</i> )		EN 15662:2018 AOAC 2007.01
168	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật Phương pháp LC/MS/MS ( <i>Danh mục thuốc bảo vệ thực vật theo Ghi chú 5</i> )	EN 15662:2018 AOAC 2007.01 QTTN/KT3 272:2020 (Ref: EN 15662:2018) QTTN/KT3 273:2020 (Ref: EN 15662:2018) QTTN/KT3 274:2020 (Ref: EN 15662:2018)	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
169	Xác định PCBs: <b>PCB 28</b> (2,4,4'-Trichlorobiphenyl); <b>PCB 52</b> (2,2',5,5'-Tetrachlorobiphenyl) <b>PCB 101</b> (2,2',4,5,5'-Pentachlorobiphenyl) <b>PCB 138</b> (2,2',3,4,4',5'-Hexachlorobiphenyl) <b>PCB 153</b> (2,2',4,4',5,5'-Hexachlorobiphenyl) <b>PCB 180</b> (2,2',3,4,4',5,5'-Heptachlorobiphenyl) Phương pháp GC-MS/MS	Thực phẩm	QTTN/KT3 263:2020
170	Hàm lượng chlorothalonil Phương pháp GC-MS/MS		QTTN/KT3 265:2020
171	Năng suất quay cực $\{\alpha\}_{D_t}$	Thực phẩm, phụ gia thực phẩm	QTTN/KT3 192:2018
172	Xác định hàm lượng cacbon dioxit (CO <sub>2</sub> )	Đồ uống có gas bổ sung vi chất dinh dưỡng	QTTN/KT3 094:2014; TCVN 5563:2009
173	Xác định hàm lượng theobromin Phương pháp HPLC – UV	Cacao và sản phẩm cacao bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 980.14
174	Xác định hàm lượng lactose	Sữa và sản phẩm sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 930.28
175	Xác định mật độ khối		TCVN 6842:2007
176	Xác định hàm lượng aflatoxin M1 Phương pháp LC-MS/MS		QTTN/KT3 242:2019
177	Xác định hàm lượng chì (Pb) Phương pháp GF-AAS		AOAC 999.11

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
178	Xác định hàm lượng antibiotics Phương pháp LC-MS/MS ( <i>Tylosin, Febantel, Doramectin, Spiramycin, Lincomycin, Dexamethason, Albendazole, Ivermectin, Imidocarb, Fenbendazole, Oxfendazole, Eprinomectin, Clenbuterol, Tetracyclin, Chlotetracyclin, Oxytetracyclin, Procaine benzylpenicillin, Piperacillin, Benzylpenicilli, Sulfamidine, Ceftiofur</i> ) (Danh mục antibiotics theo Ghi chú 6)	Sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng	QTTN/KT3 125:2015
179	Xác định hàm lượng phẩm màu hữu cơ Phương pháp sắc kí lỏng đầu dò DAD (Danh mục phẩm màu theo Ghi chú 7)	Đồ uống không cồn, kẹo bổ sung vi chất dinh dưỡng	QTTN/KT3 229:2018
180	Xác định hàm lượng etanol Phương pháp GC-FID	Đồ uống không cồn, nước ép rau quả bổ sung vi chất dinh dưỡng	QTTN/KT3 228:2018 (Ref: TCVN 5562:2009)
181	Xác định hàm lượng patulin Phương pháp HPLC - UV	Nước ép trái cây bổ sung vi chất dinh dưỡng	AOAC 2000.02; TCVN 8161:200
182	Xác định hàm lượng clorua - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat	Phụ gia thực phẩm	QTTN/KT3 190:2018; TCVN 1459:2008; QCVN 4 - 1:2010/BYT (phụ lục 2)
183	Xác định hàm lượng mononatri L-glutamat - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat		TCVN 1459:2008; QCVN 4 - 1:2010/BYT (phụ lục 2)

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
184	Góc quay cực riêng - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat	Phụ gia thực phẩm	TCVN 1459:2008; QCVN 4 - 1:2010/BYT (phụ lục 2)
185	Độ ẩm - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat		TCVN 1459:2008; QCVN 4 - 1:2010/BYT (phụ lục 2)
186	Xác định hàm lượng axit pyrrolidone carboxylic (PCA) - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat		TCVN 1459:2008; QCVN 4 - 1:2010/BYT (phụ lục 2)
187	Độ pH - Phụ gia thực phẩm, chất điều vị mononatri L-glutamat		QCVN 4-1:2010/BYT; TCVN 1459:2008
188	Thử nhận dạng (Định tính) (Độ tan, nhuộm màu iod, khử đồng) - Phụ gia thực phẩm, chế phẩm tinh bột		QCVN 4-18:2011/BYT
189	Xác định hàm lượng nhóm acetyl - Phụ gia thực phẩm, chế phẩm tinh bột		QCVN 4-18:2011/BYT
190	Nhận biết ascorbate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa ascorbate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
191	Nhận biết acetate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa acetate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
192	Nhận biết citrate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa citrate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
193	Nhận biết tartrate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa tartrate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
194	Nhận biết lactate trong mẫu phụ gia		FAO JECFA

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
	thực phẩm có chứa lactate	Phụ gia thực phẩm	Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
195	Nhận biết malate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa malate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
196	Nhận biết benzoate trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa benzoate		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
197	Nhận biết kali (K) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa kali		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
198	Nhận biết canxi (Ca) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa canxi		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
199	Nhận biết magie (Mg) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa magie		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
200	Nhận biết nhôm (Al) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa nhôm		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
201	Nhận biết kẽm (Zn) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa kẽm		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
202	Nhận biết sắt III (Fe) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa sắt III		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
203	Nhận biết sắt II (Fe) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa sắt II		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
204	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
205	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
206	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	



TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
207	Nhận biết cacbonate ( $\text{CO}_3^{2-}$ ) trong mẫu phụ gia thực phẩm có chứa cacbonate	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Identification test
208	Xác định pH		TCVN 7764-1:2007
209	Xác định tỷ trọng		ASTM D 4052-09 TCVN 7764-1:2007
210	Xác định chỉ số khúc xạ		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Refractive index
211	Xác định hàm lượng mất khi sấy		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Loss on drying
212	Xác định hàm lượng mất khi nung		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Loss on ignition
213	Xác định hàm lượng tro tổng		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Total ash
214	Xác định hàm lượng tro sulphate		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Sulphate ash
215	Xác định hàm lượng tro không tan trong acid		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Acid insoluble ash
216	Xác định hàm lượng cặn không bay hơi		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Non-volatile residue
217	Xác định hàm lượng nitơ tổng (phương pháp 2)		FAO JECFA Monographs 1 – Vol. 4 – Nitrogen determination
218	Xác định giới hạn sulphate ( $\text{SO}_4^{2-}$ )		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Sulphate limit test

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
219	Xác định hàm lượng P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Phosphate of determination of P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , method II
220	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)
221	Xác định giới hạn fluoride		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Fluoride limit test
222	Xác định cặn không tan trong nước		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Water insoluble matter
223	Xác định hàm lượng cặn không tan trong acid		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Acid insoluble matter
224	Xác định giới hạn clorua		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Chloride limit test
225	Xác định hàm lượng chất dễ than hóa		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Readily carbonization substances
226	Xác định hàm lượng chất hữu cơ clo hóa		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Chlorinated organic compounds limit tests

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
227	Xác định chỉ số hydroxyl	Phụ gia thực phẩm	FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Hydroxyl value
228	Xác định chỉ số acid		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Acid value
229	Xác định chỉ số xà phòng hóa		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Saponification value
230	Xác định chỉ số ester		FAO JECFA monograph 1, vol 4, 2006 – Ester value
231	Xác định hàm lượng chì (Pb)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metalic impurities
232	Xác định hàm lượng cadimi (Cd)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metalic impurities
233	Xác định hàm lượng arsen (As)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metalic impurities
234	Xác định hàm lượng niken (Ni)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metalic impurities
235	Xác định hàm lượng thủy ngân (Hg)		FAO JECFA monograph 1, Vol 4, 2006 – Metalic impurities
236	Xác định hàm lượng kẽm sulphate (ZnSO <sub>4</sub> ) - Phụ gia thực phẩm kẽm Sulphate		QCVN 3-1:2010/BYT (Phụ lục 1)
237	Xác định hàm lượng kẽm oxide (ZnO) - Phụ gia thực phẩm kẽm oxide		QCVN 3-1:2010/BYT (Phụ lục 2)

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
238	Xác định hàm lượng canxi cacbonate (CaCO <sub>3</sub> ) - Phụ gia thực phẩm canxi cacbonate	Phụ gia thực phẩm	QCVN 3-4:2010/BYT (Phụ lục 1)
239	Xác định chất không tan trong acid - Phụ gia thực phẩm canxi cacbonate		
240	Kiểm tự do - Phụ gia thực phẩm canxi cacbonate		
241	Magie và muối kiềm - Phụ gia thực phẩm canxi cacbonate		
242	Xác định hàm lượng canxi dihydro photphat (Ca(H <sub>2</sub> PO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> ) - Phụ gia thực phẩm calcium dihydro phosphate		QCVN 3-4:2010/BYT (Phụ lục 3)
243	Xác định hàm lượng magie clorua (MgCl <sub>2</sub> ) - Phụ gia thực phẩm magie clorua		QCVN 3-5:2010/BYT (Phụ lục 2)
244	Xác định hàm lượng kali iodate (KIO <sub>3</sub> ) - Phụ gia thực phẩm kali iodate		QCVN 3-6:2010/BYT (Phụ lục 1)
245	Xác định hàm lượng natri cacbonat (Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> ) - Phụ gia thực phẩm natri cacbonat		QCVN 4-3:2010/BYT (Phụ lục 1)
246	Giảm khối lượng khi sấy khô - Phụ gia thực phẩm Natri cacbonat		QCVN 4-3:2010/BYT (Phụ lục 2)
247	Xác định hàm lượng amonium tính theo NH <sub>3</sub> - Phụ gia thực phẩm ammonium bi cacbonat		QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 1
248	Xác định hàm lượng acid ascorbic - Phụ gia thực phẩm acid ascorbic	QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 11	
249	Xác định hàm lượng butylate hydroxyanisole (BHA) – Phương pháp GC- FID - Phụ gia thực phẩm butylatehydroxytanisole	QCVN 4-6:2010/BYT - Phụ lục 12	
250	Xác định hàm lượng butylate hydroxytoluene (BHT) – Phương pháp GC- FID - Phụ gia thực phẩm butylate hydroxytoluene		

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
251	Xác định acid tự do trong mẫu propylene glycol - Phụ gia thực phẩm propylene glycol	Phụ gia thực phẩm	QCVN 4-7:2010/BYT – Phụ lục 1
252	Xác định hàm lượng propylene glycol bằng phương pháp GC-FID- Phụ gia thực phẩm propylene glycol		
253	Xác định giới hạn đường khử - Phụ gia thực phẩm mannitol		QCVN 4-8:2010/BYT – Phụ lục 1
254	Xác định giới hạn đường tổng - Phụ gia thực phẩm mannitol		
255	Giảm khối lượng khi làm khô - Phụ gia thực phẩm mannitol		
256	Hàm lượng manitol - Phụ gia thực phẩm mannitol		QCVN 4-8:2010/BYT – Phụ lục 2
257	Quang phổ - Phụ gia thực phẩm acesulfame K		
258	Giảm khối lượng khi làm khô - - Phụ gia thực phẩm acesulfame K		
259	Hàm lượng acesulfame K - Phụ gia thực phẩm acesulfame K		
260	Giảm khối lượng khi làm khô		QCVN 4-8:2010/BYT – Phụ lục 5
261	Xác định hàm lượng sorbitol bằng phương pháp HPLC- RI - Phụ gia thực phẩm sorbitol		
262	Xác định hàm lượng canxi chloride ( $\text{CaCl}_2$ ) - Phụ gia thực phẩm canxi chloride		QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 2
263	Xác định giới hạn kiềm tự do - Phụ gia thực phẩm canxi chloride		
264	Xác định magie và muối kiềm - Phụ gia thực phẩm canxi chloride		
265	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
266	Xác định hàm lượng kiềm và kiềm thổ - Phụ gia thực phẩm nhôm sunphat		

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
267	Xác định hàm lượng canxi sulphate (CaSO <sub>4</sub> ) trong mẫu canxi sulphate - Phụ gia thực phẩm canxi sulphate	Phụ gia thực phẩm	QCVN 4-9:2010/BYT – Phụ lục 4
268	Cường độ màu trong mẫu caramen - Phụ gia thực phẩm caramen		QCVN 4-10:2010/BYT – Phụ lục 19
269	Xác định hàm lượng nito tổng - Phụ gia thực phẩm caramen		
270	Xác định hàm lượng lưu huỳnh tổng - Phụ gia thực phẩm caramen		
271	Xác định hàm lượng nito ammoniac - Phụ gia thực phẩm caramen		
272	Xác định hàm lượng titanium dioxide (TiO <sub>2</sub> ) - Phụ gia thực phẩm titanium dioxide		QCVN 4-10:2010/BYT Phụ lục 28
273	Định tính phản ứng màu - Phụ gia thực phẩm titanium dioxide		
274	Xác định chất tan trong acid - Phụ gia thực phẩm Titanium dioxide		
275	Xác định chất tan trong nước - Phụ gia thực phẩm titanium dioxide		
276	Xác định hàm lượng natri acetate - Phụ gia thực phẩm natri acetate		QCVN 4-11:2010/BYT – Phụ lục 2
277	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
278	Xác định hàm lượng citric, oxalic, phosphoric hoặc tartaric acid - Phụ gia thực phẩm acid lactic		
279	Xác định hàm lượng đường khử - Phụ gia thực phẩm acid lactic		
280	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
281	Xác định hàm lượng natri lactate - Phụ gia thực phẩm natri lactate	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 8	



TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
282	Xác định hàm lượng acid citric (C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub> ) - Phụ gia thực phẩm acid citric	Phụ gia thực phẩm	QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 10
283	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
284	Xác định hàm lượng tripotassium citrate - Phụ gia thực phẩm tripotassium citrate		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 13
285	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
286	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
287	Xác định giới hạn nitrat - Phụ gia thực phẩm acid phosphoric		
288	Xác định hàm lượng các acid dễ bay hơi - Phụ gia thực phẩm acid phosphoric		
289	Xác định hàm lượng dicalcium photphat - Phụ gia thực phẩm dicalcium photphat		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 20
290	Xác định hàm lượng nhôm kali sunphat - Phụ gia thực phẩm nhôm kali sunphat		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 24
291	Xác định hàm lượng sodium hydroxit - Phụ gia thực phẩm natri hydroxit		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 25
292	Xác định hàm lượng sodium cacbonat - Phụ gia thực phẩm natri hydroxit		
293	Định tính chất không tan trong nước - Phụ gia thực phẩm natri hydroxit		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 26
294	Xác định hàm lượng kali hydroxit - Phụ gia thực phẩm kali hydroxit		
295	Xác định hàm lượng kali cacbonat - Phụ gia thực phẩm kali hydroxit		

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
296	Định tính chất không tan trong nước - Phụ gia thực phẩm kali hydroxit	Phụ gia thực phẩm	
297	Xác định hàm lượng canxi hydroxit ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) - Phụ gia thực phẩm canxi hydroxit		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 27
298	Xác định hàm lượng canxi oxit - Phụ gia thực phẩm canxi oxit		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 28
299	Xác định hàm lượng glucono delta lactone - Phụ gia thực phẩm glucono delta lactone		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 31
300	Xác định hàm lượng acid acetic ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) trong mẫu acid acetic - Phụ gia thực phẩm acid acetic		QCVN 4-11:2010/BYT Phụ lục 32
301	Xác định hàm lượng cặn không bay hơi - Phụ gia thực phẩm acid acetic		
302	Xác định hàm lượng acid sorbic - Phụ gia thực phẩm acid sorbic		QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 1
303	Xác định hàm lượng potassium sorbate ( $\text{C}_6\text{H}_7\text{KO}_2$ ) - Phụ gia thực phẩm potassium sorbate		QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 2
304	Xác định hàm lượng sodium benzoate - Phụ gia thực phẩm sodium benzoate		QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 5
305	Xác định hàm lượng acid propionic ( $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ ) - Phụ gia thực phẩm acid propionic		QCVN 4-12:2010/BYT Phụ lục 19
306	Xác định hàm lượng dikali hydrogen photphat - Phụ gia thực phẩm dikali hydrogen photphat	QCVN 4-13:2011/BYT Phụ lục 5	
307	Xác định hàm lượng sodium bicarbonate ( $\text{NaHCO}_3$ ) - Phụ gia thực phẩm sodium bicarbonate	QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 8	
308	Xác định hàm lượng ammonium bicarbonate ( $\text{NH}_4\text{HCO}_3$ ) - Phụ gia thực phẩm ammonium bicarbonate	QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 10	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp
309	Xác định hàm lượng kali cacbonat - Phụ gia thực phẩm kali cacbonat	Phụ gia thực phẩm	QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 9
310	Xác định hàm lượng kali clorua - Phụ gia thực phẩm kali clorua		QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 11
311	Xác định hàm lượng kali dihydro photphat - Phụ gia thực phẩm kali dihydrogen phosphate		QCVN 4-13:2010/BYT Phụ lục 12
312	Xác định hàm lượng natri tetra pyrophosphate ( $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ ) - Phụ gia thực phẩm natri tetra pyrophosphate		QCVN 4-14:2010/BYT Phụ lục 4
313	Xác định hàm lượng azodicarbonamide - Phụ gia thực phẩm azodicarbonamide		QCVN 4-15:2010/BYT
<b>B</b>	<b>Lĩnh vực Vi sinh</b>		
314	Định lượng Coliforms tổng	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, đá thực phẩm	ISO 9308-1 : 2014
315	Định lượng <i>Escherichia coli</i>		ISO 9308-1 : 2014
316	Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		TCVN 8881 : 2011 ISO 16266 : 2006
317	Định lượng khuẩn đường ruột ( <i>Enterococci</i> )		TCVN 6189-1 : 2009 ISO 7899-2 : 2000
318	Định lượng vi khuẩn kỵ khí khử sulfit ( <i>clostridia</i> )		TCVN 6191-2 : 1996 ISO 6461-2:1986
319	Định lượng Coliforms tổng		SMEWW 2017 (9222B)
320	Định lượng <i>Escherichia coli</i>		SMEWW 2017 (9222I)
321	Định lượng bào tử <i>Clostridium perfringens</i>		ISO 14189 : 2013
322	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	SMEWW 2017 (9213 B)	

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp	
323	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí (Phương pháp đổ đĩa)	Thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	TCVN 4884-1 : 2015 ISO 4833-1 : 2013	
324			TCVN 4884-2 : 2015 ISO 4833-2 : 2013, Cor 1 : 2014	
325	Định lượng Coliforms tổng		TCVN 6848 : 2007 ISO 4832 : 2006	
326	Định lượng <i>Escherichia coli</i>		TCVN 7924-2 : 2008 ISO 16649-2 : 2001	
327			ISO 16649-3 : 2015	
328	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>		TCVN 4991 : 2005 ISO 7937 : 2004	
329	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định		TCVN 4992 : 2005 ISO 7932 : 2004	
330	Định lượng nấm men và nấm mốc		TCVN 8275-1 : 2010 ISO 21527-1 : 2008	
331			TCVN 8275-2 : 2010 ISO 21527-2 : 2008	
332	Định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính có coagulase		TCVN 4830-1 : 2005 ISO 6888-1 : 1999/Adm 1 2003	
333	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>		AOAC (975.55)	
334	Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>		TCVN 10780-1:2017 ISO 6579-1:2017	
335	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí		Thực phẩm	AOAC (2015.13)
336	Phát hiện/ định lượng coliforms tổng			TCVN 4882 : 2007 ISO 4831 : 2006
337	Phát hiện <i>Salmonella spp.</i>	<i>Salmonella</i> Preci method - Thermo Fisher Scientific (Oxoid)		
338	Phát hiện <i>Shigella spp.</i>	TCVN 8131 : 2009 ISO 21567 : 2004		
339	Phát hiện/ định lượng <i>Staphylococci</i> dương tính có coagulase	TCVN 4830-3:2005 ISO 6888-3:2003		
340	Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	AOAC (987.09)		
341	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1 : 2017		
342		ISO 21528-2 : 2017		

TT	Tên chỉ tiêu	Loại sản phẩm	Phương pháp	
343	Phát hiện/định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định	Thực phẩm	TCVN 6846 : 2007 ISO 7251 : 2005	
344	Định lượng <i>Bacillus cereus</i>		AOAC (980.31)	
345	Định lượng nấm men và mốc		AOAC (2014.05)	
346	Phát hiện <i>Vibrio cholerae</i>		ISO 21872-1 : 2017	
347	Phát hiện <i>Vibrio parahaemolyticus</i>		ISO 21872-1 : 2017	
348	Phát hiện/định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>		ISO 11290-1:2017	
349			ISO 11290-2 : 2017	
350	Định lượng vi khuẩn kỵ khí khử sulfite		TCVN 7902 : 2008 ISO 15213 : 2003	
351	Định lượng vi khuẩn chịu nhiệt kỵ khí khử sulfite		TCVN 7902 : 2008 ISO 15213 : 2003	
352	Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfite		TCVN 7902 : 2008 ISO 15213 : 2003	
353	Định lượng vi khuẩn sinh acid lactic ưa nhiệt trung bình		TCVN 7906 : 2008 ISO 15214 : 1998	
354	Định lượng <i>Lactobacillus spp.</i>		TCVN 5522 : 1991	
355	Định lượng vi khuẩn kỵ khí và bào tử vi khuẩn kỵ khí		NMKL No.189:2008	
356	Định lượng <i>Cronobacter spp.</i>		Sữa và sản phẩm từ sữa bổ sung vi chất dinh dưỡng	ISO 22964: 2017
357	Định lượng <i>Bifidobacteria</i> giả định			ISO 29981 : 2010
358	Định danh vi sinh vật (dựa trên kỹ thuật khối phổ) (vi khuẩn gram dương, gram âm, vi nấm)	Thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai, đá thực phẩm	AOAC 2017.09 AOAC 2017.10 Bruker MALDI Biotyper Method Version MBT 8468 và MBT Filamentous Fungi Library 3.0	

## PHẦN GHI CHÚ:

### 1. Ghi chú 1. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật họ PCBs

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 43 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

TT	Tên chất	TT	Tên chất
1.	2,2',5- trichlorobiphenyl	8.	2,2',3,3',4,4',5-heptachlorobiphenyl
2.	2,2',3,4,4',5'- hexachlorobiphenyl	9.	2,2',5,5'- tetrachlorobiphenyl
3.	2,4,5- trichlorobiphenyl	10.	2,2',3,4,4',5,5'- heptachlorobiphenyl
4.	2,2',3,4',5',6- hexachlorobiphenyl	11.	2,2',4,5,5'- pentachlorobiphenyl
5.	2,4',5- trichlorobiphenyl	12.	2,2',3,3',4,4',5,5'- octachlorobiphenyl
6.	2,2',4,4',5,5'- hexachlorobiphenyl	13.	2,2',4,4',5- pentachlorobiphenyl
7.	2,2',3,5'- tetrachlorobiphenyl	14.	2,2',3,3',4,4',5,5',6,6'- decachlorobiphenyl

### 2. Ghi chú 2. Danh mục thành phần axit béo (phương pháp GC-FID)

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 141 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

TT	Ký hiệu	Tên gọi	Nhóm
1	C6:0	Caproic acid	SFA-MCT
2	C8:0	Caprylic acid	SFA-MCT
3	C10:0	Capric acid	SFA-MCT
4	C12:0	Lauric acid	SFA-MCT
5	C13:0	Tridecanoic acid	SFA
6	C14:0	Myristic acid	SFA
7	C14:1	Myristoleic acid	MUFA
8	C15:0	Pentadecanoic acid	SFA
9	C15:1	cis-10-pentadecanoic acid	MUFA
10	C16:0	Palmitic acid	SFA
11	C16:1	Palmitoleic acid	MUFA
12	C17:0	Heptadecanoic acid	SFA
13	C17:1	cis-10-heptadecenoic acid	MUFA
14	C18:0	Stearic acid	SFA
15	C18:1	trans-Elaidic acid	TFA
16	C18:1	Oleic acid	Ω9-MUFA
17	C18:2	trans-Linolelaidic acid	TFA
18	C18:2	trans 9-Linolelaidic acid	TFA
19	C18:2	trans 12-Linolelaidic acid	TFA
20	C18:2	Linoleic acid (LA)	Ω6-PUFA



TT	Ký hiệu	Tên gọi	Nhóm
21	C20:0	Arachidic acid	SFA
22	C18:3	$\gamma$ -Linolenic acid (GLA)	$\Omega$ 6-PUFA
23	C18:3	$\alpha$ -Linolenic acid (ALA)	$\Omega$ 3-PUFA
24	C20:1	cis-11-eicosenoic acid	$\Omega$ 9-MUFA
25	C21:0	Heneicosanoic acid	SFA
26	C20:2	cis-11,14-eicosadienoic acid	$\Omega$ 6-PUFA
27	C22:0	Behenic acid	SFA
28	C20:3	cis-8,11,14-eicosatrienoic acid	$\Omega$ 6-PUFA
29	C22:1	Erucic acid	$\Omega$ 9-MUFA
30	C20:3	cis-11,14,17-eicosatrienoic acid	$\Omega$ 3-PUFA
31	C20:4	Arachidonic acid	$\Omega$ 6-PUFA
32	C23:0	tricosanoic acid	SFA
33	C22:2	cis-13,16-docosadienoic acid	$\Omega$ 6-PUFA
34	C20:5	cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic acid (EPA)	$\Omega$ 3-PUFA
35	C24:0	Lignoceric acid	SFA
36	C24:1	Nervonic acid	$\Omega$ 9-MUFA
37	C22:6	cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic acid (DHA)	$\Omega$ 3-PUFA

Chú thích:

- SFA: saturated fatty acid: axit béo no (axit béo bão hòa)
- MUFA: mono unsaturated fatty acid: axit béo không bão hòa đơn
- PUFA: poly unsaturated fatty acid: axit béo không bão hòa đa.
- $\Omega$ 3: axit béo thuộc nhóm omega 3
- $\Omega$ 6: axit béo thuộc nhóm omega 6
- $\Omega$ 9: axit béo thuộc nhóm omega 9
- TFA: axit béo thuộc transfat
- MCT: medium chain triglyceride: chất béo mạch trung bình

**3. Ghi chú 3. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật (phương pháp GC-ECD, GC/MS/MS)**

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 166 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

TT	Tên chất	TT	Tên chất
1	Aldrin	12	Endrin
2	Alpha Chlordane	13	Endrin keton
3	Gama Chlordane	14	Anpha HCH
4	Dieldrin	15	Beta HCH

TT	Tên chất	TT	Tên chất
5	4, 4'-DDD	16	Deta HCH
6	4, 4'-DDE	17	Gama HCH
7	4, 4'-DDT	18	Heptachlor
8	Dieldrin	19	Heptachlor epoxide
9	Alpha Endosulfan	20	Methoxychlor
10	Beta Endosulfan	21	Trifluraline
11	Endosulfan sunfate	-	-

#### 4. Ghi chú 4. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật (phương pháp GC/MS/MS)

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 167 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

4.1. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật (Phương pháp GC/MS/MS - Phương pháp thử: EN 15662:2018; AOAC 2007.01)

TT	Tên chất	TT	Tên chất
1.	Acetochlor	54.	Pyridaben
2.	Ametryn	55.	Quinalphos
3.	Atrazine	56.	Quizalofop-ethyl
4.	Azinphos methyl	57.	Malathion
5.	Benalaxyl	58.	Terbufos
6.	Bromopropylate	59.	Tetramethrin
7.	Buprofezin	60.	Triadimefon
8.	Butachlor	61.	Triazophos
9.	Carbophenothion	62.	Vinclozolin
10.	Chlofenvinphos	63.	Bromophos methyl
11.	Chlorfenapyr	64.	Bromophos ethyl
12.	Chlorpyrifos ethyl	65.	Cadusafos
13.	Chlorpyrifos methyl	66.	Chlorobenzilate
14.	Diazinon	67.	Chlopropham
15.	Dimefluthrin	68.	Chlorthal-dimethyl
16.	Ethion	69.	Cyprodinil
17.	Ethoprophos	70.	Dimthenamid-p
18.	Etofenprox	71.	o,p DDT
19.	Fenclorim	72.	Etrimfos
20.	Fenitrothion	73.	Fenamiphos

TT	Tên chất	TT	Tên chất
21.	Fenoxanil	74.	Fenarimol
22.	Fenoxaprop-p-ethyl	75.	Fenchlorphos
23.	Fenpropathrin	76.	Fenpropimorph
24.	Fenthion	77.	Fensulfotion
25.	Flusilazole	78.	Metominostrobin (E)
26.	Fluazifop-p-butyl	79.	Metominostrobin (Z)
27.	Isodrin	80.	Phosmet
28.	Isoprothiolane	81.	Prometon
29.	Kresoxim methyl	82.	Prometryn
30.	Matrine	83.	Propazine
31.	Methidathion	84.	Prothiophos
32.	Metolachlor	85.	Pyrazophos
33.	Mirex	86.	Pyridafenthion
34.	Myclobutanil	87.	Quintozene
35.	Oxadiazon	88.	Terbutryn
36.	Paclobutrazol	89.	Tolclofos methyl
37.	Parathion ethyl	90.	Trichloronate
38.	Parathion methyl	91.	Trifloxystrobin
39.	Pendimethalin	92.	Trifluraline
40.	Pentachloro anisole	93.	Tau-Fluvalinate
41.	Perthane	94.	Boscalid
42.	Phenothrin	95.	Cyflumetofen
43.	Phenthoate	96.	Dichlobenil
44.	Phorate	97.	Dicofol
45.	Phosalone	98.	Esfenvalerate
46.	Piperonyl butoxide	99.	Flucythrinate
47.	Pirimiphos ethyl	100.	Flumethrin
48.	Pirimiphos methyl	101.	Formothion
49.	Piriproxyfen	102.	Mecarbam
50.	Pretilachlor	103.	Prometon
51.	Prochloraz	104.	Terbufos-sulfone
52.	Procymidone	105.	Triadimenol
53.	Propargite		

**4.2. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (Phương pháp GC/MS/MS - Phương pháp thử: QTTN/KT3 272:2020 (Ref: EN 15662:2018))

TT	Tên chất	TT	Tên chất
106.	Bioresmethrin	110.	Famoxadone
107.	Chinomethionate	111.	Fluensulfone
108.	Dichlofluanid	112.	Pentachlorothioanisole
109.	Disulfoton	113.	Trifloxystrobin metabolite

**5. Ghi chú 5. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (phương pháp LC-MS/MS)  
(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 168 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

**5.1. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (Phương pháp LC-MS/MS - Phương pháp thử: EN 15662:2018; AOAC 2007.01)

TT	Tên chất	TT	Tên chất
1.	Iprodione	68.	Triforine
2.	Aldicarb	69.	Vamidotion
3.	Aldicarb sulfone	70.	2-anilino-4,6-dimethylpyrimidin-5-ol
4.	Aldicarb sulfoxide	71.	2-trifluoromethyl benzamide
5.	Ametryn	72.	Abamectin
6.	Atrazine	73.	Allethrin
7.	Azoxystrobin	74.	Ametoctradin
8.	Bendiocarb	75.	Amitraz
9.	Bitertanol	76.	Amitraz metabolite
10.	Carbaryl	77.	Bentazone
11.	Carbendazim	78.	Bifenazatediazene
12.	Carbofuran	79.	Chlorantraniliprole
13.	Cymoxanil	80.	Chlordecone
14.	Cyproconazole	81.	Cinerin I
15.	Difenoconazole	82.	Cinerin II
16.	Diflubenzuron	83.	Clofentezine
17.	Dimethoate	84.	Cyantraniliprole
18.	Dimethomorph	85.	Demeton-S-Methyl
19.	Diuron	86.	Demeton-S-Methylsulfon
20.	Ethoprophos	87.	Dichloran
21.	Fenbuconazole	88.	Dichlorvos
22.	Fenobucarb	89.	Dinocap
23.	Hexaconazole	90.	Dinotefuran
24.	Imidacloprid	91.	Disulfoton-S-sulfone

<b>TT</b>	<b>Tên chất</b>	<b>TT</b>	<b>Tên chất</b>
25.	Indoxacarb	92.	Disulfoton-S-sulfoxide
26.	Acetamiprid	93.	Emamectin
27.	Isoprocarb	94.	Etoxazole
28.	Metalaxyl	95.	Famphur
29.	Methidathion	96.	Fenamiphos sulfone
30.	Methiocarb	97.	Fenamiphos sulphoxide
31.	Methomyl	98.	Fipronil Sulfone
32.	Monocrotophos	99.	Flubendiamide
33.	Oxamyl	100.	Fludioxinil
34.	Penconazole	101.	Fluopicolide
35.	Pirimicarb	102.	Fluopyram
36.	Prochloraz	103.	Flutriafol
37.	Profenofos	104.	Isopyrazam
38.	Propiconazole	105.	Isoxaflutole-DKN
39.	Propoxur	106.	Jasmolin I
40.	Propanil	107.	Jasmolin II
41.	Spinosad	108.	Mandipropamid
42.	Tebuconazole	109.	Methamidophos
43.	Tebufenozide	110.	Methiocarb sulfone
44.	Thiabendazole	111.	Methiocarb sulfoxide
45.	Thiacloprid	112.	Methoprene
46.	Thiamethoxam	113.	Methoxylfenozide
47.	Thiodicarb	114.	Metrafenone
48.	Trichlorfon	115.	Metyldinocap
49.	Alachlor	116.	N-2,4-dimethyl- N'methylformamide
50.	Chlortoluron	117.	Novaluron
51.	Coumaphos	118.	Omethoate
52.	Cycloxydim	119.	Penthiopyrad
53.	Dicrotophos	120.	Picoxystrobin
54.	Diniconazole	121.	Prochloraz Metabolite
55.	Edifenphos	122.	Prothioconazole
56.	Eprinomectin	123.	Pyrethrin I
57.	Ethiofencarb	124.	Pyrethrin II
58.	3-hydroxy carbofuran	125.	Pyriproxifen
59.	Imazail	126.	Sedaxane
60.	Isofenphos	127.	Spirotetramate
61.	Molinate	128.	Teflubenzuron

TT	Tên chất	TT	Tên chất
62.	Phoxim	129.	Thiacloprid
63.	Pyraclostrobin	130.	Thiophanate-methyl
64.	Pyrimethanil	131.	Tolfenpyrad
65.	Quinoxifen	132.	Triflumizole
66.	Thiobencarb	133.	Zoxamide
67.	Thiophanate ethyl		

**5.2. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (Phương pháp LC-MS/MS - Phương pháp thử: QTTN/KT3 272:2020 (Ref: EN 15662:2018))

TT	Tên chất	TT	Tên chất
134.	2,2-difluoro-1,3-benzodioxole-4-carboxylic	152.	Haloxifop
135.	2-Trifluoromethylbenzoic acid	153.	Hexythiazox
136.	5-Hydroxythiabenzazole	154.	Imazamox
137.	Aminopyralid	155.	Imazapic
138.	Anilazine	156.	Imazapyr
139.	Clothianidin	157.	Isoxaflutole
140.	Cyhexatin	158.	Mesotrione
141.	DCSA (Dicamba desmethyl)	159.	Methacrifos
142.	Dodine	160.	Praziquantel
143.	E-Metaflumizone	161.	Saflufenacil
144.	Fenamidone	162.	Spinetoram
145.	Fenbutatin oxide	163.	Spirodiclofen
146.	Fenpyroximate	164.	Sulfoxaflor
147.	Fentin hydroxyde	165.	Terbufos-sulfoxide
148.	Fluazifop	166.	Tolyfluanid
149.	Flufenoxuron	167.	Triclopyr
150.	Fluxapyroxad	168.	Trinexapac-ethyl
151.	Gibberellin		

**5.3. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (Phương pháp LC-MS/MS - Phương pháp thử: QTTN/KT3 273:2020 (Ref: EN 15662:2018))

TT	Tên chất	TT	Tên chất
169.	Acephate	172.	Clethodim
170.	Bifenazate	173.	Cyromazine
171.	Chlomequat	174.	Propamocarb

**5.4. Danh mục thuốc bảo vệ thực vật** (Phương pháp LC-MS/MS - Phương pháp thử: QTTN/KT3 274:2020 (Ref: EN 15662:2018))

TT	Tên chất	TT	Tên chất
175.	Amitrole	180.	Glufosinate
176.	Diquat	181.	Glyphosate
177.	Endothall	182.	MPPA (3-(methylphosphinico) propionic acid)
178.	Ethephone	183.	N-acetyl Glufosinate
179.	Fosetyl	184.	Paraquat

**6. Ghi chú 6. Danh mục antibiotics** (Phương pháp LC-MS/MS)

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 178 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

TT	Tên chỉ tiêu	LOD công bố (µg/kg)
1	Tylosin	10
2	Febantel	10
3	Doramectin	15
4	Spiramycin	100
5	Lincomycin	10
6	Dexamethasone	2
7	Albendazole	10
8	Imidocarb	25
9	Fenbendazole	10
10	Oxfendazole	50
11	Eprinomectin	10
12	Clenbuterol	10
13	Tetracycline	10
14	Chlotetracycline	10



TT	Tên chỉ tiêu	LOD công bố ( $\mu\text{g/kg}$ )
15	Oxytetracycline	10
16	Procaïnbenzylpenniclin	2
17	Piperacillin	100
18	Benzyl Penicillin -G	2
19	Sulfadimidine	10
20	Ceftiofur	50

**7. Ghi chú 7. Danh mục phẩm màu hữu cơ** (Phương pháp sắc kí lỏng đầu dò DAD)

(Kèm theo chỉ tiêu số thứ tự 179 trong Mục II. Chỉ tiêu kiểm nghiệm được công nhận/chỉ định)

TT	INS	Tên phẩm màu
1.	102	Tartrazin
2.	104	Quinolin
3.	110	Sunset yellow FCF
4.	122	Carmoisin
5.	123	Amaranth
6.	124	Ponceau 4R
7.	127	Erythrosin
8.	129	Allura red AC
9.	132	Indigotin (Indigocarmin)
10.	133	Brilliant blue FCF
11.	143	Fast green FCF
12.	131	Patent Blue V