

Số: 12 /GCN-BKHCN

Hà Nội, ngày 07 tháng 01 năm 2025

GIẤY CHỨNG NHẬN
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM

Căn cứ Nghị định số 28/2023/NĐ-CP ngày 02/6/2023 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Khoa học và Công nghệ;

Căn cứ Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp và Nghị định số 154/2018/NĐ-CP ngày 09/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Khoa học và Công nghệ và một số quy định về kiểm tra chuyên ngành;

Căn cứ Quyết định số 1378/QĐ-BKHCN ngày 21/6/2024 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ về việc ủy quyền cho Quyền Chủ tịch Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia ký các văn bản giải quyết thủ tục hành chính về hoạt động đánh giá sự phù hợp; xét tặng giải thưởng chất lượng sản phẩm, hàng hóa của tổ chức, cá nhân; xây dựng, áp dụng hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO 9001 vào hoạt động của các cơ quan, tổ chức thuộc hệ thống hành chính nhà nước;

Theo đề nghị của Trưởng ban Ban Quản lý chất lượng và Đánh giá sự phù hợp thuộc Ủy ban Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng Quốc gia, Bộ Khoa học và Công nghệ chứng nhận:

1. Viện Thực phẩm chức năng

Địa chỉ: tầng 14, Cung Trí thức thành phố Hà Nội, số 01 Tôn Thất Thuyết, Phường Dịch Vọng Hậu, Quận Cầu Giấy, Thành Phố Hà Nội.

Địa chỉ thử nghiệm: Trung tâm Kiểm nghiệm: Lô RD8-01, Khu nghiên cứu và triển khai, Khu Công nghệ cao Hòa Lạc, xã Tân Xã, huyện Thạch Thất, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024.37932595 - E-mail: ttkn@vids.vn.

Đã đăng ký hoạt động thử nghiệm đối với tổng hợp đa ngành trong lĩnh vực: **Hóa học và Sinh học** (đối với các sản phẩm, hàng hóa trong Phụ lục danh mục kèm theo).

2. Số đăng ký: 149/TN - TĐC.

3. Giấy chứng nhận này được cấp lần ba (03) và có hiệu lực đến ngày 20/02/2028./. *kg*

Nơi nhận:

- Viện Thực phẩm chức năng;
- Bộ trưởng (để b/c);
- Thứ trưởng Lê Xuân Định (để b/c);
- Lưu: VT, TĐC.

TUQ. BỘ TRƯỞNG

Q. CHỦ TỊCH

ỦY BAN TIÊU CHUẨN

ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG QUỐC GIA



Hà Minh Hiệp

Phụ lục
DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM, HÀNG HÓA
ĐĂNG KÝ HOẠT ĐỘNG THỬ NGHIỆM
(Ban hành kèm theo Giấy chứng nhận số: 12 /GCN-BKHCN ngày 07 tháng 01 năm 2025
của Bộ Khoa học và Công nghệ).

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
I	Lĩnh vực: Hóa học		
1	Thực phẩm chức năng (Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt) Thực phẩm dinh dưỡng công thức Chế phẩm sinh học Nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chức năng (Enzym, axit amin, vitamin và khoáng chất, thảo mộc, cao thảo mộc)	Xác định hàm lượng Pb, Cd, Hg, As Phương pháp ICP-MS	TCVN 10912:2015 AOAC 2015.01
2	Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm dinh dưỡng công thức	Xác định hàm lượng Aflatoxin M1 Phương pháp HPLC-FL	KN/QTKT/18.16.1
3	Nguyên liệu sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bảo vệ sức khỏe	Xác định hàm lượng Biotin Phương pháp LC MS/MS	KN/QTKT/18.18
4		Xác định hàm lượng Gamma amino butyric acid Phương pháp HPLC UV-Vis	KN/QTPTNL/G.8

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
5		Xác định hàm lượng Glutathion Phương pháp HPLC UV-Vis	KN/QTPTNL/G.2.1
6		Xác định hàm lượng Vitamin D3 Phương pháp LC MS/MS	KN/QTKT/18.8
7		Xác định hàm lượng Zeaxanthin Phương pháp HPLC UV-Vis	KN/QTPTNL/Z.1
8	Sữa, các sản phẩm từ sữa, thực phẩm dinh dưỡng công thức	Xác định hàm lượng Zn, Fe, Cu, Mn, Mg, Ca, K, Na, P Phương pháp ICP-OES	AOAC 2011.14
9	Chiết xuất cà chua	Xác định hàm lượng Phytoen Phương pháp HPLC	USP 40
10		Xác định hàm lượng Phytofluen Phương pháp HPLC	USP 40
11	Nguyên liệu, thực phẩm chức năng	Xác định hàm lượng Beta glucan Phương pháp UV - Enzym	KN/QTKT/7.16.1
12		Xác định hàm lượng Inulin Phương pháp UV - Enzym	KN/QTKT/7.23
13		Xác định hàm lượng Aldehyd cinnamic (Acetaldehyd) Phương pháp GC FID	CP 2020
14		Xác định hàm lượng Vitamin B1 (Thiamin) Phương pháp HPLC FL	KN/QTPTNL/V.1.2
15		Xác định hàm lượng Collagen tính theo Hydroxy prolin	KN/QTPTNL/C.15

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
		Phương pháp HPLC	
16		Định tính được liệu bằng phương pháp sắc ký lớp mỏng	DĐVN V
17		Hàm lượng chất chiết trong được liệu	DĐVN V
18	Thực phẩm chức năng, mỹ phẩm	Định tính Corticoids (Prednisolon, Prednisolon acetat, Methyl prednisolon, Betamethason, Clobetasol propionat, Hydrocortison, Dexamethason acetat, Dexamethason, Triamcinolon, Cortison, Cortison acetat, Prednison) và NSAIDs (Ibuprofen, Diclofenac natri, Indomethacin, Paracetamol, Aspirin, Meloxicam) Bằng phương pháp sắc ký lớp mỏng	KN/QTKT/10.16
19	Mỹ phẩm (sản phẩm nhuộm tóc)	Para aminophenol	KN/QTPTNL/P.19
20		Para phenylendiamin	KN/QTPTNL/P.18
21	Cà phê và sản phẩm cà phê	Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC PAD	TCVN 9723:2013
22		Xác định hàm lượng Cafein Phương pháp HPLC PDA	TCVN 9744:2013
23	Chè xanh, chè và sản phẩm từ chè	Xác định hàm lượng Polyphenol tổng số Phương pháp UV-VIS	TCVN 9745-1 (ISO 14502-1)
24		Xác định Catechin tổng số	TCVN 9745-2:2013 (ISO 14502-2:2005)

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
25	Đồ uống không cồn	Xác định hàm lượng Inositol	KN/QTPTNL/I.3.1
26		Xác định hàm lượng Taurin	KN/QTPTNL/T.1.1
27		Xác định hàm lượng Lysin	KN/QTKT/14.1.1
28	Dầu mỡ động vật, thực vật	Xác định độ ẩm và hàm lượng chất bay hơi	TCVN 6120:2018 (ISO 662:2016)
29		Xác định hàm lượng tro	TCVN 6351:2010
30		Xác định chỉ số xà phòng hóa	TCVN 6126:2015 (ISO 3657:2013)
31		Xác định chỉ số acid và độ acid	TCVN 6127:2010 (ISO 660:2009)
32		Xác định chỉ số Peroxit	TCVN 6121:2018 (ISO 3960:2017)
33	Nước tinh khiết	Độ dẫn điện, Giới hạn acid-kiềm, Amoni, Clorid, Nitrát, Sulfat, Chất khử, Calci và Magnesi, Kim loại nặng, Cặn sau bay hơi	ĐDVN V
34	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa, cao su, kim loại tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Thử vật liệu (Pb, Cd) (xác định nguyên tố Pb, Cd)	QCVN 12-1,2: 2011/BYT
35		Thử thôi nhiễm kim loại nặng (Pb, Cd, As)	QCVN 12-1,2,3: 2011/BYT
36		Xác định lượng KMnO ₄ sử dụng	QCVN 12-1:2011/BYT
37		Xác định cặn khô trong nước	QCVN 12-1,2,3: 2011/BYT
38	Bao bì, dụng cụ bằng nhựa, cao su, kim	Xác định cặn khô trong ethanol 20%	QCVN 12-1,2,3: 2011/BYT

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
39	loại tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Xác định cặn khô trong Heptan	QCVN 12-1,3: 2011/BYT
40		Xác định cặn khô trong acid acetic 4%	QCVN 12-1,2: 2011/BYT
II	Lĩnh vực: Sinh học		
1	Thực phẩm chức năng (Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt) Thực phẩm dinh dưỡng công thức Chế phẩm sinh học Nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chức năng (Enzym, axit amin, vitamin và khoáng chất, thảo mộc, cao thảo mộc)	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật đổ đĩa thạch	TCVN 4884-1:2015
2		Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí Kỹ thuật cấy bề mặt	TCVN 4884-2:2015
3		Định lượng nấm men và nấm mốc trong các chế phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	TCVN 8275-1:2010
4		Định lượng nấm men và nấm mốc trong các chế phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn 0,95	TCVN 8275-2:2010
5		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch	TCVN 4992:2005
6		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất (MPN)	TCVN 6846:2007
7		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định Kỹ thuật MPN	TCVN 6846:2007
8		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-Bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid	TCVN 7924-2:2008

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
9		Phát hiện <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật MPN	TCVN 5518-1:2007
10		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật MPN	TCVN 5518-1:2007
11		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 5518-2:2007
12		Định lượng Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác). Kỹ thuật đếm khuẩn lạc sử dụng môi trường Baird_Parker.	TCVN 4830-1:2005
13		Phát hiện Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) Kỹ thuật MPN	TCVN 4830-3:2005
14	Thực phẩm chức năng (Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt) Thực phẩm dinh dưỡng công thức Chế phẩm sinh học Nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm chức năng (Enzym, axit amin, vitamin	Định lượng Staphylococci dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác). Kỹ thuật MPN	TCVN 4830-3:2005
15		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật MPN	TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)
16		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật MPN	TCVN 7927: 2008 (AOAC 987.09)
17		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1: 2017

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
18	và khoáng chất, thảo mộc, cao thảo mộc)	Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007
19		Phát hiện Coliforms Kỹ thuật MPN	TCVN 4882:2007
20		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005
21		Định lượng vi khuẩn Gram âm dung nạp mật	ĐĐVN V KN/QTKT/7.15.3
22		Phát hiện <i>Staphylococcus aureus</i> Kỹ thuật MPN	ĐĐVN V KN/QTKT/7.15.4
23		Định lượng nấm men	TCVN 13516:2022
24	Nước tinh khiết, nước cất, nước RO	Xác định giới hạn nhiễm khuẩn	ĐĐVN V
25	Nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt	Phát hiện và đếm <i>Coliform</i> , <i>E.coli</i> hoặc <i>Coliform</i> chịu nhiệt	QCVN 01-1:2018/BYT TCVN 6187-1:2019
26		Xác định vi khuẩn trong nước bề bơi	SMEWW 9213B
27		Phát hiện và đếm <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Phương pháp lọc màng	TCVN 8881:2011
28	Đồ uống không cồn, bao gồm nước rau quả, nectar rau quả và đồ uống pha chế sẵn không cồn	Định lượng tổng số vi sinh vật hiếu khí	QCVN 6-2:2010/BYT TCVN 4884:2015
29		Định lượng Coliform	TCVN 6848:2007
30		Định lượng <i>E. coli</i>	TCVN 7924-2:2008

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
31		Phát hiện và đếm vi khuẩn đường ruột Kỹ thuật màng lọc	TCVN 6189-2:2009
32		Phát hiện và định lượng <i>Streptococci faecal</i>	TCVN 6189-2:2009
33		Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật màng lọc	TCVN 8881:2011
34		Phát hiện và định lượng <i>Staphylococcus aureus</i>	TCVN 4830-1:2005
35		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005
36		Định lượng tổng số nấm men và nấm mốc, CFU/ml	TCVN 8275-1:2009
37	Nước khoáng thiên nhiên đóng chai, nước uống đóng chai	Phát hiện và đếm <i>E. coli</i> hoặc coliform chịu nhiệt	QCVN 6-1:2010/BYT TCVN 6187-1:2019
38		Phát hiện và đếm coliform tổng số	TCVN 6187-1:2019
39		Phát hiện và đếm <i>Streptococci faecal</i>	TCVN 6189-2:2009
40		Phát hiện và định lượng <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Kỹ thuật màng lọc	TCVN 8881:2011
41		Phát hiện và đếm Bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit	TCVN 6191-2:1996
42		Phát hiện và đếm vi khuẩn đường ruột Kỹ thuật màng lọc	TCVN 6189-2:2009
43	Nguyên liệu và thành phẩm thức ăn	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i>	TCVN 4991:2005

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
	chăn nuôi	Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	
44		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007
45		Định lượng Coliforms Kỹ thuật MPN	TCVN 4882:2007
46		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β -glucuronidaza Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-Bromo-4-clo-3-indolyl β -D-glucuronid	TCVN 7924-2:2008
47		Phát hiện và định lượng <i>Escherichia coli</i> Kỹ thuật MPN	TCVN 6846:2007
48		Định lượng nấm men và nấm mốc trong các chế phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	TCVN 8275-1: 2010
49		Định lượng nấm men và nấm mốc trong sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	TCVN 8275-2:2010
50		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017
51		Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase (<i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác)	TCVN 4830-1:2005
52		Định lượng <i>Bacillus cereus</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 4992:2005
53		Định lượng tổng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 4884-1,2:2015
54	Các sản phẩm chè (trà) thảo mộc được	Định lượng tổng vi sinh vật Đếm khuẩn lạc ở 30°C	TCVN 4884-1,2:2015

STT	Tên sản phẩm, hàng hóa	Tên phép thử	Phương pháp thử
55	đóng trong túi lọc nhỏ, hoặc các sản phẩm thực phẩm bảo vệ sức khỏe chứa thành phần từ thực vật, phải được xử lý bằng nước sôi (ngâm nước sôi, nhúng nước sôi...)	Định lượng nấm men và nấm mốc trong các chế phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	TCVN 8275-1:2010
56		Định lượng nấm men và nấm mốc trong sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95	TCVN 8275-2:2010
57		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	TCVN 6848:2007
58		Định lượng Coliforms Kỹ thuật MPN	TCVN 4882:2007
59		Định lượng <i>E. coli</i>	TCVN 7924-2:2008
60		Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	TCVN 10780-1:2017

Ghi chú:

- TCVN: Tiêu chuẩn Việt Nam;
 - QCVN: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia;
 - DDVN: Dược điển Việt Nam;
 - USP: Dược điển Mỹ;
 - AOAC: Association of Official Analytical Chemists;
 - SMEWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater;
 - KN/TKT/xxx: Phương pháp nội bộ do Viện Thực phẩm chức năng xây dựng;
 - Đối với các sản phẩm, hàng hóa thuộc phạm vi điều chỉnh của Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan để quản lý, Viện Thực phẩm chức năng phải thực hiện theo các quy định này trước khi thực hiện thử nghiệm.
-