

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
TÓM TẮT.....	ii
ABSTRACT.....	iii
MỤC LỤC	iv
DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT.....	vii
DANH MỤC HÌNH	ix
DANH MỤC BẢNG.....	x
MỞ ĐẦU	1
Chương 1. TỔNG QUAN VỀ NGHIÊN CỨU	3
1.1. TÌNH HÌNH CHUNG VỀ HOẠT ĐỘNG CỦA CÁC PHÒNG KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM.....	3
1.1.1. Tình hình hoạt động của các phòng kiểm nghiệm thực phẩm tại Việt Nam	3
1.1.2. Tình hình hoạt động của các phòng kiểm nghiệm thực phẩm ở TPHCM	4
1.2. TIÊU CHUẨN ĐÁNH GIÁ VÀ CÔNG NHẬN CHẤT LƯỢNG PHÒNG KIỂM NGHIỆM	5
1.2.1. Tiêu chuẩn ISO/IEC 17025	5
1.2.2. Chứng chỉ VILAS của Bộ Khoa Học và Công nghệ.....	6
1.2.3. Chỉ định của các Bộ đối với các phòng kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm	7
1.3. PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ XÁC NHẬN NĂNG LỰC KỸ THUẬT CỦA CÁC PHÒNG KIỂM NGHIỆM.....	8

1.3.1. Quy trình tổ chức chương trình thử nghiệm thành thạo	8
1.4. TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU TƯƠNG TỰ	8
1.4.1. Các công trình nghiên cứu tương tự	8
1.4.2. Những đóng góp mới của khóa luận.....	8
Chương 2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	10
2.1. ĐỐI TƯỢNG NGHIÊN CỨU.....	10
2.2. THỜI GIAN VÀ ĐỊA ĐIỂM NGHIÊN CỨU	11
2.2.1. Thời gian nghiên cứu	11
2.2.2. Địa điểm nghiên cứu.....	11
2.3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	11
2.3.1. Thiết kế nghiên cứu	11
2.3.2. Sơ đồ nghiên cứu	12
2.3.3. Phương pháp nghiên cứu tài liệu, sàng lọc và loại trừ	13
2.3.4. Phương pháp tổ chức thử nghiệm thành thạo.....	20
2.3.5. Phương pháp phân tích chỉ tiêu Thủy ngân	21
2.3.6. Phương pháp xử lý và đánh giá kết quả thử nghiệm thành thạo	23
Chương 3. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN	24
3.1. KẾT QUẢ 1: BẢNG XẾP HẠNG CÁC PHÒNG KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM Ở TPHCM.....	24
Đánh giá năng lực của các phòng kiểm nghiệm thực phẩm ở TPHCM dựa trên các tiêu chí: đạt chuẩn VILAS và được chỉ định bởi các bộ.....	24
3.2. KẾT QUẢ 2: KẾT QUẢ CHƯƠNG TRÌNH THỬ NGHIỆM THÀNH THẠO	28
3.2.1. Kết quả thử nghiệm thành thạo.....	30
3.2.2. Nhận xét kết quả thử nghiệm thành thạo	35

3.2.3. Đánh giá kỹ năng phân tích của sinh viên bằng kết quả TNTT	36
KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ.....	37
TÀI LIỆU THAM KHẢO	38
PHỤ LỤC A: PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU	40