

SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM TP HỒ CHÍ MINH
TRUNG TÂM KIỂM NGHIỆM THUỐC-MỸ PHẨM-THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
DANH SÁCH THIẾT BỊ CẦN ĐẦU TƯ

Năm 2026

STT	Tên thiết bị	Đơn vị tính	Số lượng	Mục đích sử dụng	Đơn giá	Số lượng	Thành tiền
1	Bagpipette 100-1000 µl	Cái	10	Phân tích vi sinh thực phẩm			
2	Bê điều nhiệt, ổn nhiệt	Cái	7	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
3	Bê siêu âm, gia nhiệt, đuổi khí	Cái	8	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
4	Bếp cách thủy 6 lỗ	Cái	3	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
5	Bếp đun điện cho bình cầu	Cái	3	Chưng cất các chất bay hơi			
6	Bộ cất đạm (gồm cả bình Kjeldahl)	Bộ	2	Phân tích mẫu theo phương pháp Kjeldahl			
7	Bộ dụng cụ lấy mẫu (theo thông tư 11/2018/TT-BYT)	Bộ	3	Thực hiện lấy mẫu tại hiện trường			
8	Bộ lọc mẫu nước vi sinh +bom chân không	Bộ	3	Kiểm nghiệm mẫu nước			
9	Bộ phá mẫu chưng cất đạm Kjeldahl 6 vị trí	Bộ	2	Vô cơ hóa mẫu trước khi chưng cất			
10	Bộ thổi khô mẫu bằng khí Nitơ	Cái	2	Làm khô mẫu trong quy trình phân tích.			
11	Bộ thủy phân enzyme	Bộ	2	Xác định hoạt lực enzyme trong thực phẩm			
12	Bộ hút chân không lọc pha động	Cái	3	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
13	Buồng soi tử ngoại UV	Cái	7	Dùng soi định danh vi khuẩn phát huỳnh quang, bản mỏng chấm sắc ký			
14	Máy tiệt trùng bằng khí EO	Cái	1	Tiệt trùng mẫu, dụng cụ ...			
15	Buret điện tử hiện số	Cái	2	Chuẩn độ mẫu			
16	Cân kỹ thuật 2 số lẻ	Cái	14	Cân hóa chất, thuốc thử			
17	Cân phân tích 4 số lẻ	Cái	8	Cân mẫu, cân chuẩn			
18	Cân phân tích 5 số lẻ	Cái	3	Cân mẫu, cân chuẩn			
19	Cân phân tích 6 số lẻ + Phòng cân	Cái	1	Cân chuẩn chính xác cao			
20	Bàn chống rung cho cân	Cái		Đặt cân 5 , 6 số			
21	Cân tỷ trọng (Cân thủy tinh Mohr - Westphal) + máy in	Cái	2	Xác định tỷ trọng theo phương pháp Morh			
22	Micropipette, Các loại	Bộ	55	Pha loãng mẫu ,Thực hiện phân tích vi sinh			
23	Hệ thống AAS gồm cả 3 phần: ngọn lửa, lò graphite và bộ hóa hơi lạnh	Hệ thống	3	Định lượng các kim loại Pb, Asen, Hg, Cu, Fe...			

24	Hệ thống chung cất SO ₂ 6 vị trí	Hệ thống	2	Xác định tồn dư SO ₂ trong thực phẩm...			
25	Máy đo quang phổ tử ngoại khả kiến (UV/Vis)	cái	8	Xác định hàm lượng các chất trong mẫu thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm..			
26	Hệ thống đo độ hòa tan	Hệ thống	20	Thực hiện phép thử độ hòa tan Thử nghiệm tương đương sinh học			
27	Hệ thống sắc kí khí đầu dò ion hóa ngọn lửa/cộng kết điện tử (GC-FID/ECD)	Hệ thống	6	Xác định hàm lượng các chất bay hơi, Dung môi hữu cơ, Vitamin E thiên nhiên, acid béo trong thực phẩm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật			
28	Hệ thống sắc kí khí ghép khối phổ (GC-MS/MS)	Hệ thống	4	Phân tích các chất bay hơi , các thuốc trừ sâu gốc Cúc, Phospho, Clo, tinh dầu, dư lượng hóa chất bảo vệ thực vật acid béo, cholesterol trong thực phẩm, định lượng các chất chuyển hóa của thuốc trong dịch sinh học phát hiện tạp chất trong nguyên liệu thực phẩm và thực phẩm bổ sung			
29	Hệ thống sắc kí lỏng hiệu năng cao (HPLC), đầu dò PDA	Hệ thống	10	Xác định hàm lượng các chất trong mẫu thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm			
30	Hệ thống quang phổ phát xạ Plasma ghép khối phổ (ICP- MS/MS)	Hệ thống	3	Xác định hàm lượng các kim loại thực phẩm			
31	Hệ thống sắc ký lỏng điều chế	Hệ thống	2	Phân lập các chất trong thực phẩm, dược phẩm, dược			
32	Hệ thống sắc kí lỏng siêu hiệu năng đầu dò điện hóa (UHPLC / EC)	Hệ thống	2	Xác định nhanh catecholamine, chất truyền dẫn thần kinh oxy hóa, Các hợp chất khử và oxy hóa.			
33	Hệ thống sắc kí lỏng siêu hiệu năng đầu dò chỉ số khúc xạ (UHPLC / RI)	Hệ thống	2	Xác định nhanh hàm lượng đường, carbonhydrate, axit béo và polymer.			
34	Hệ thống sắc kí lỏng siêu hiệu năng đầu dò dây đi-ốt quang (UHPLC + PDA)	Hệ thống	10	Xác định nhanh hàm lượng các chất trong mẫu thuốc, mỹ phẩm, thực phẩm			
35	Hệ thống sắc kí lỏng siêu hiệu năng ghép 2 lần khối phổ (UHPLC/MS/MS)	Hệ thống	20	Xác định các chất ở hàm lượng vết các chất (aflatoxin, vitamin D3, Sibutramine,..) các chất cấm có trong thực phẩm. Phân tích các chất trong dịch sinh học thử nghiệm tương đương sinh học			
36	Hệ thống sắc kí lỏng siêu hiệu năng đầu dò huỳnh quang (UHPLC/ FL)	Hệ thống	2	Xác định các acid amin và thuốc trừ sâu (carbamate, aflatoxin...) Các hoạt chất huỳnh quang và các dẫn xuất dạng vết			
37	Hệ thống xét nghiệm miễn dịch enzyme ELISA	Hệ thống	2	Xét nghiệm độc tố và protein			
38	Kệ kho lưu hóa chất/dụng cụ	Cái	40	Kệ hóa chất , dụng cụ 0,5 x1,2 x2,8m			

39	Khúc xạ kế	Cái	2	Xác định chỉ số khúc xạ trong thực phẩm , dược phẩm			
40	Kính hiển vi 2 mắt có chụp ảnh và đo kích thước	Cái	10	Soi bột, vi phẫu			
41	Kính hiển vi huỳnh quang có camera kỹ thuật số	Cái	1	Soi bột, vi phẫu các mẫu có huỳnh quang			
42	Lò nung	Cái	5	Nung tro, vô cơ hóa khô			
43	Lò vi sóng	Cái	3	Chuẩn bị mẫu vi sinh			
44	Máy cấy đĩa Petri	Cái	2	Chuẩn bị mẫu phân tích vi sinh			
45	Hệ thống chiết Shoxlet 2 vị trí	Cái	2	Chiết xuất theo phương pháp Shoxlet			
46	Máy chuẩn bị môi trường hòa tan	Cái	2	Chuẩn bị môi trường hòa tan			
47	Máy chuẩn độ điện thế	Cái	3	Xác định hàm lượng bằng phương pháp điện thế			
48	Máy chuẩn độ Karl-Fischer + Máy in	Cái	2	Xác định hàm lượng nước			
49	Máy chụp hình	Cái	3	Chụp hình kết quả phân tích			
50	Máy đập mẫu	Cái	4	Chuẩn bị mẫu phân tích vi sinh			
51	Máy đếm khuẩn lạc	Cái	2	Đếm vi khuẩn			
52	Máy đếm số lượng vi sinh vật tự động	Cái	2	Kiểm nghiệm nhanh vi sinh, Đếm tổng số khuẩn lạc nhanh và chính xác.			
53	Máy đếm hạt tiểu phân (hạt bụi)	Cái	2	Kiểm soát môi trường phòng sạch, vi sinh.			
54	Máy định danh vi sinh vật bằng công nghệ khối phổ	Cái	2	Kiểm nghiệm vi sinh ,xác định nhanh , định danh chính xác các loại nấm , men, vi khuẩn, khuẩn lạc...			
55	Máy định lượng nội độc tố	Cái	2	Xác định nội độc tố trong thực phẩm, dược phẩm.			
56	Máy đo điểm nóng chảy	Cái	2	Xác định nhiệt độ nóng chảy các chất			
57	Máy đo độ cứng của thuốc viên	Cái	2	Xác định độ cứng viên nén trong thực phẩm, dược phẩm			
58	Máy đo độ dẫn điện	Cái	5	Đo độ dẫn điện của dung dịch, nước			
59	Hệ thống đo độ hòa tan kiểu buồng dòng chảy	Cái	2	Xác định độ hòa tan cho các dạng bào chế riêng biệt : viên đặt, viên nén phân liều,bột...			
60	Máy đo độ mặn	Cái	1	Xác định độ mặn trong nước, thực phẩm			
61	Máy đo độ nhớt	Cái	3	Xác định độ nhớt trong thực phẩm , mỹ phẩm			
62	Máy phân cực kế	Cái		Xác định đường trong thực phẩm, góc quay cực các chất.			
63	Máy đo độ rã viên nén, viên nang	Cái	4	Xác định độ rã			
64	Máy đo độ rã thuốc đạn, thuốc trứng	Cái	2	Xác định độ rã			
65	Máy đo hoạt độ nước	Cái	2	Kiểm tra hoạt độ nước tự do có trong thực phẩm, dược phẩm			

66	Máy đo kích thước hạt tiểu phân	Cái	1	Xác định kích thước hạt tiểu phân trong chất lỏng: thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm, môi trường			
67	Máy đo oxy hòa tan	Cái	1	Xác định oxy hòa tan trong nước , thực phẩm			
68	Máy đo pH	Cái	6	Xác định pH trong thực phẩm...			
69	Máy đo phóng xạ Alpha, Beta	Cái	2	Xác định hoạt độ phóng xạ alpha,beta trong nước , thực phẩm, môi trường...			
70	Máy đo tốc độ gió	Cái	2	Kiểm soát môi trường phòng sạch			
71	Máy đo vòng vô khuẩn	Cái	2	Xác định hoạt lực kháng sinh			
72	Máy hút ẩm	Cái	13	Kiểm soát môi trường phòng thí nghiệm			
73	Máy khuấy từ	Cái	10	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
74	Máy khuấy từ gia nhiệt	Cái	11	Chuẩn bị mẫu phân tích			
75	Máy khuấy từ không gia nhiệt 10 vị trí	Cái	2	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
76	Máy kiểm tra độ mài mòn	Cái	2	Xác định độ mài mòn của viên nén			
77	Máy kiểm tra tính toàn vẹn màng lọc HEPA	Cái	2	Kiểm tra màng lọc tủ cấy, phòng sạch, tủ an toàn sinh học			
78	Máy lắc	Cái	10	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
79	Máy lắc vortex	Cái	14	Chuẩn bị mẫu kiểm nghiệm			
80	Máy lấy mẫu không khí > 200 lit /phút	Cái	2	Kiểm soát môi trường phòng sạch			
81	Máy lọc nước siêu sạch	Cái	6	Chuẩn bị mẫu phân tích			
82	Máy ly tâm	Cái	9	Chuẩn bị mẫu phân tích			
83	Máy ly tâm lạnh	Cái	4	Chuẩn bị mẫu phân tích đảm bảo sự ổn định về lý tính và hóa học.			
84	Máy ly tâm ống Eppendorf có làm lạnh	Cái	10	Chuẩn bị mẫu phân tích PCR đảm bảo tính ổn định về lý tính và hóa tính. Thực hiện thử nghiệm trong tương đương sinh học			
85	Máy phân tích béo CO ₂	Cái	2	Xác định chỉ tiêu béo trong thực phẩm, mỹ phẩm, dược phẩm			
86	Máy pha loãng mẫu	Cái	2	Chuẩn bị mẫu phân tích vi sinh			
87	Máy phá mẫu vi sóng	Cái	6	Vô cơ hóa mẫu nhanh, trước khi phân tích trên máy AAS			
88	Máy phân tích đạm (nito)	Cái	2	Xác định chỉ tiêu hàm lượng tổng ni tơ, đạm ,protein theo phương pháp Dumas trong ngũ cốc, động vật, hải sản, thực phẩm...			
89	Máy phân tích acid amin	Cái	2	Xác định, phân tích các amino acid, protein, peptid ... trong thực phẩm, dược phẩm, mỹ phẩm			
90	Máy phân tích tổng carbon hữu cơ (TOC)	Cái	2	Xác định hàm lượng TOC trong nước			

91	Máy quang phổ hồng ngoại FT/IR	Cái	2	Xác định các chất chưa biết , các nguyên liệu trong thực phẩm, Định lượng simethicon trong dược phẩm, thực phẩm..			
92	Máy Real time PCR	Cái	2	Xác định vi sinh vật bằng PCR			
93	Máy rửa và sấy khô dụng cụ thí nghiệm	Cái	5	Vệ sinh dụng cụ thí nghiệm			
94	Máy sắc ký ion (IC)	Cái	2	Xác định hàm lượng (ppb)các nhóm chất Histamin, Borate, các acid hữu cơ như Citric, Lactic, Propionic, Oxalic, Butyric, Formic, các hợp chất Oxyhalide : BrO ₃ ⁻ , ClO ₃ ⁻ , ClO ₂ ⁻ , Cation Na, Ca, K, Mg, Ni, Cd, Pb, Fe, F-, Anion Cl-, SO ₄ , SO ₃ , PO ₄ .. Các Acid Amin, Carbonhydrat, Nhóm chức rượu, đường,			
95	Máy sàng rây bột + bộ rây	Cái	3	Xác định độ mịn			
96	Máy tách chiết DNA/RNA	Cái	2	Chiết tách DNA/RNA			
97	Máy xay dược liệu	Cái	4	Xay mẫu dược liệu			
98	Máy xay mẫu có làm lạnh	Cái	3	Nghiền mẫu lạnh đồng nhất mẫu			
99	Nồi hấp tiệt trùng có recoder	Cái	3	Hấp tiệt trùng xử lý dụng cụ, môi trường			
100	Phần mềm quản lý hệ thống kiểm nghiệm	Cái	1	Quản lý hệ thống kiểm nghiệm			
101	Phòng sạch khoảng 110 m ²	Cái		Nuôi cấy , phân tích vi sinh không bị nhiễm bẩn.			
102	Thiết bị đông khô	Cái	1	Làm đông khô mẫu thử nghiệm			
103	Thiết bị phân tích BOD	Cái	1	Phân tích BOD trong nước, thực phẩm, môi trường			
104	Thiết bị phân tích COD	Cái	1	Phân tích COD trong nước, thực phẩm, môi trường			
105	Thiết bị rửa dụng cụ bằng siêu âm	Cái	1	Rửa dụng cụ thí nghiệm			
106	Thiết bị rửa pipet bằng siêu âm	Cái	1	Rửa dụng cụ các pipet			
107	Tủ ẩm CO ₂	Cái	4	Ủ vi sinh vật kỵ khí			
108	Tủ ẩm cưỡng bức	Cái	10	Ủ mẫu phân tích vi sinh			
109	Tủ ẩm lắc cưỡng bức	Cái	2	Ủ mẫu phân tích vi sinh			
110	Tủ ẩm mát	Cái	4	Ủ mẫu phân tích vi sinh			
111	Tủ an toàn sinh học cấp 2	Cái	4	Phân tích vi sinh vật , nuôi cấy vi sinh, nuôi cấy mô-tế bào có cấp độ an toàn sinh học cấp 2			
112	Tủ cấy vô trùng	Cái	5	Thực hiện cấy mẫu vi sinh , nấm mốc...			
113	Tủ đựng hóa chất có lọc hấp phụ	Cái	10	Bảo quản hóa chất dễ bay hơi			
114	Tủ lạnh 0-15 độ có hiển thị nhiệt độ	Cái	20	Bảo quản mẫu /chủng/chuẩn			
115	Tủ lạnh âm (-20 °C)	Cái	6	Lưu giữ mẫu/chủng/chuẩn			
116	Tủ lạnh âm sâu (-80 °C)	Cái	10	Lưu giữ mẫu/chủng/chuẩn Thử nghiệm tương đương sinh học			

117	Tủ sấy chân không	Cái	3	Sấy mẫu trong môi trường chân không			
118	Tủ sấy cưỡng bức	Cái	6	Sấy mẫu thực phẩm, dược phẩm.			
119	Tủ sấy tiệt trùng cưỡng bức	Cái	2	Sấy tiệt trùng dụng cụ			
120	Tủ thao tác PCR	Cái	2	Thực hiện phân tích PCR trong vi sinh			
121	Tủ vi khí hậu	Cái	2	Theo dõi độ ổn định của thực phẩm, dược phẩm			
					Tổng cộng		-