

Danh mục các Quy chuẩn Kỹ thuật Quốc gia do Bộ Y tế ban hành

1. QCVN 5-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng lỏng.
2. QCVN 5-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa dạng bột.
3. QCVN 5-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm phomat.
4. QCVN 5-4:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm chất bột từ sữa.
5. QCVN 5-5:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm sữa lên men.
6. QCVN 11-1:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức cho trẻ đến 12 tháng tuổi
7. QCVN 11-2:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích y tế đặc biệt cho trẻ đến 12 tháng tuổi
8. QCVN 11-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm dinh dưỡng công thức với mục đích ăn bổ sung cho trẻ từ 6 đến 36 tháng tuổi
9. QCVN 11-4:2012/BYT ĐỐI VỚI SẢN PHẨM DINH DƯỠNG CHẾ BIẾN TỪ NGŨ CỐC CHO TRẺ TỪ 6 ĐẾN 36 THÁNG TUỔI
10. QCVN 6-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước khoáng thiên nhiên và nước uống đóng chai.
11. QCVN 6-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống không cồn.
12. QCVN 6-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với các sản phẩm đồ uống có cồn.
13. QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng nhựa tổng hợp
14. QCVN 12-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng cao su
15. QCVN 12-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm bằng kim loại
16. QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm
17. QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Chất lượng nước ăn uống

18. QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Chất lượng nước sinh hoạt
19. QCVN 3-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung kẽm vào thực phẩm.
20. QCVN 3-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về acid folic được sử dụng để bổ sung vào thực phẩm.
21. QCVN 3-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung sắt vào thực phẩm.
22. QCVN 3-4:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về các chất được sử dụng để bổ sung calci vào thực phẩm.
23. QCVN 4-1:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều vị.
24. QCVN 4-2:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất làm ẩm.
25. QCVN 4-3:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất tạo xốp.
26. QCVN 4-4:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống đông vón.
27. QCVN 4-5:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất giữ màu.
28. QCVN 4-6:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống oxy hoá.
29. QCVN 4-7:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất chống tạo bọt.
30. QCVN 4-8:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất ngọt tổng hợp.
31. QCVN 4-9:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất làm rắn chắc.
32. QCVN 4-10:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Phẩm màu.
33. QCVN 4-11:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất điều chỉnh độ acid.
34. QCVN 4-12:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất bảo quản.
35. QCVN 4-13:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất ổn định.

36. QCVN 4-14:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất tạo phức kim loại.
37. QCVN 4-15:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất xử lý bột.
38. QCVN 4-16:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất độn.
39. QCVN 4-17:2010/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về phụ gia thực phẩm – Chất khí đẩy.