



**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

**LIST OF ACCREDITED TESTS**

**(Kèm theo quyết định số: 628.2022/QĐ - VPCNCL ngày 04 tháng 8 năm 2022 của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)**

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng kiểm nghiệm - Vi sinh**  
*Laboratory: Microbiology Testing Laboratory*

Cơ quan chủ quản: **Công ty Trách nhiệm hữu hạn Thực phẩm Vạn Đức**  
*Organization: Van Duc Food Company Limited*

Lĩnh vực thử nghiệm: **Sinh**  
*Field of testing: Biological*

Người quản lý/ *Laboratory manager:* **Phạm Thị Mai**

Người có thẩm quyền ký / *Approved signatory:*

TT	Họ và tên/ <i>Name</i>	Phạm vi được ký/ <i>Scope</i>
1.	<b>Phạm Thị Mai</b>	Các phép thử được công nhận/ <i>Accredited tests</i>
2.	<b>Trần Thị Diễm Thuý</b>	

Số hiệu/ *Code:* **VILAS 377**

Hiệu lực công nhận / *Period of Validation:* **04/8/2025**

Địa chỉ/ *Address:*

**Lô C27/II, đường 2F, khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Huyện Bình Chánh, thành phố Hồ Chí Minh**  
*Plot C27/II, 2F Street, Vinh Loc Industrial Zone, Vinh Loc A Commune, Binh Chanh District, Ho Chi Minh City*

Địa điểm/ *Location:*

**Lô C27/II, đường 2F, khu công nghiệp Vĩnh Lộc, Xã Vĩnh Lộc A, Huyện Bình Chánh, thành phố Hồ Chí Minh**  
*Plot C27/II, 2F Street, Vinh Loc Industrial Zone, Vinh Loc A Commune, Binh Chanh District, Ho Chi Minh City*

Điện thoại/ *Tel:* **028 6425 3090**

Fax: **028 3765 2954**

E-mail: **vanduc@vanduc.com.vn**

Website: **www.vanducfood.com**

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 377**

**Lĩnh vực thử nghiệm:**

**Sinh**

*Field of testing:*

*Biological*

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
1.	<b>Thủy sản (cá, tôm), sản phẩm thủy sản</b> <i>Fishery (fish, shrimp) and fishery products</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of total microorganisms</i> <i>Colony-count technique at 30°C</i>	10 CFU/g	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
2.		Định lượng Coliforms Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Coliforms.</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/g	ISO 4832:2006
3.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> giả định <i>Enumeration of presumptive E. coli</i>	0 MPN/g	ISO 7251:2005
4.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> giả định <i>Detection of presumptive E. coli</i>	LOD <sub>50</sub> : 02 CFU/g	ISO 7251:2005
5.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính β-glucuronidaza. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli.</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/g	ISO16649-2:2001
6.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> và Coliforms chịu nhiệt. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of E. coli and thermotolerant coliform bacteria.</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/g	NMKL 125, 4 <sup>th</sup> 2005
7.		Định lượng Staphylococci có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>Staphylococcus aureus</i> và các loài khác) <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci (S. aureus and other species)</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/g	ISO 6888-1:2021

**DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN**

*LIST OF ACCREDITED TESTS*

**VILAS 377**

<b>TT</b>	<b>Tên sản phẩm, vật liệu được thử</b> <i>Materials or product tested</i>	<b>Tên phép thử cụ thể</b> <i>The name of specific tests</i>	<b>Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo</b> <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	<b>Phương pháp thử</b> <i>Test method</i>
8.	<b>Thủy sản (cá, tôm), sản phẩm thủy sản</b> <i>Fishery (fish, shrimp) and fishery products</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	LOD <sub>50</sub> : 2 CFU/25g	ISO 6579-1:2017/ Amd 1:2020
9.		Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LOD <sub>50</sub> : 2 CFU/25g	ISO 11290-1:2017
10.	<b>Mẫu bề mặt trong môi trường công nghệ chế biến thực phẩm: Găng tay, mẫu vệ sinh công nghiệp (không bao gồm lấy mẫu)</b> <i>Surfaces sample in the Food chain Environment: Glove, Swab sample (Not included sampling)</i>	Định lượng tổng số vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C <i>Enumeration of total microorganisms (TPC)</i> <i>Colony-count technique at 30°C</i>	10 CFU/ mẫu (sample)	ISO 4833-1:2013/ Amd 1:2022
11.		Định lượng Coliforms. Kỹ thuật đếm khuẩn lạc. <i>Enumeration of Coliforms.</i> <i>Colony-count technique</i>	10 CFU/ mẫu (sample)	ISO 4832:2006
12.		Phát hiện <i>Escherichia coli</i> giả định <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	LOD <sub>50</sub> : 1 CFU/mẫu (sample)	ISO 7251:2005

**Ghi chú/ Note:**

ISO: *International Organization for Standardization*

NMKL: Ủy ban phân tích thực phẩm khối Bắc Âu/ *Nordic Committee on Food Analysis.*

Amd: bản sửa đổi/bổ sung/*Amendment*