



DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN
LIST OF ACCREDITED TESTS

*(Kèm theo quyết định số: 1886/QĐ-VPCNCL ngày 09 tháng 10 năm 2023
của giám đốc Văn phòng Công nhận Chất lượng)*

Tên phòng thí nghiệm: **Phòng thí nghiệm Thực phẩm C.P. Miền Bắc – Bộ phận dịch vụ kỹ thuật thú y**

Laboratory: **C.P. Food Laboratory Northern Branch – Veterinary Technical Service**

Cơ quan chủ quản: **Công ty cổ phần chăn nuôi C.P. Việt Nam**

Organization: **C.P. Viet Nam Corporation**

Lĩnh vực thử nghiệm: **Hóa, Sinh**

Field of testing: **Chemical, Biological**

Người quản lý/
Laboratory manager: **Phùng Thị Kim Liên**

Người có thẩm quyền ký/ *Approved signatory:*

TT	Họ và tên/ <i>Name</i>	Phạm vi được ký/ <i>Scope</i>
1.	Anan Lertwilai	Các phép thử được công nhận/ <i>Accredited Tests</i>
2.	Phùng Thị Kim Liên	
3.	Đoàn Anh Tuấn	
4.	Vương Thanh Xuân	

Số hiệu/ *Code:* **VILAS 1511**

Hiệu lực công nhận/ *Period of Validation:* **Hiệu lực 3 năm kể từ ngày ký.**

Địa chỉ/ *Address:*

Lô CN-5, khu công nghiệp Phú Nghĩa, Xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Địa điểm/ *Location:*

Lô CN-5, khu công nghiệp Phú Nghĩa, Xã Phú Nghĩa, huyện Chương Mỹ, thành phố Hà Nội

Điện thoại/ *Tel:* **02432013319**

Fax:

E-mail: **thanhxuanahstso@cp.com.vn**

Website: www.cp.com.vn

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1511

Lĩnh vực thử nghiệm: Sinh

Field of testing: Biological

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
1.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat product</i>	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp</i>	eLOD50: 1 CFU/ 25g	TCVN 10780- 1:2017 (ISO 6579-1:2017)
2.		Định lượng tổng vi sinh vật Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30 °C <i>Enumeration of microorganisms Colony count technique at 30 °C</i>	10 CFU/g	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)
3.		Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> Kỹ thuật đếm khuẩn lạc <i>Enumeration of Clostridium perfringens Colony count technique</i>	10 CFU/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
4.		Định lượng <i>Escherichia coli</i> Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm <i>Enumeration of Escherichia coli Petrifilm count plate method</i>	10 CFU/g	TCVN 9975:2013 (AOAC 991.14)
5.		Định lượng Coliform Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm <i>Enumeration of Coliforms Petrifilm count plate method</i>	10 CFU/g	TCVN 9975:2013 (AOAC 991.14)
6.		Định lượng <i>Staphylococcus aureus</i> Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm <i>Enumeration of Staphylococcus aureus Petrifilm count plate method</i>	10 CFU/g	AOAC 2003.11 AOAC 2003.07
7.		Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> Phương pháp sử dụng đĩa đếm petrifilm. <i>Enumeration of Enterobacteriaceae Petrifilm count plate method</i>	10 CFU/g	TCVN 9980:2013 (AOAC 2003.01)
8.		Định lượng vi sinh vật hiếu khí Sử dụng đĩa compacdry TC <i>Enumeration of aerobic mesophilic count Compact Dry count plate method</i>	10 CFU/g	Compact dry TC AOAC - 010404

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN

LIST OF ACCREDITED TESTS

VILAS 1511

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ <i>Materials or product tested</i>	Tên phép thử cụ thể/ <i>The name of specific tests</i>	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo <i>Limit of quantitation (if any)/range of measurement</i>	Phương pháp thử/ <i>Test method</i>
9.	Thịt và sản phẩm thịt <i>Meat and meat product</i>	Định lượng Coliform Sử dụng đĩa compactry EC <i>Enumeration of Coliforms Compact Dry count plate method</i>	10 CFU/g	Compact dry EC AOAC - 110402
10.		Định lượng <i>E.coli</i> Sử dụng đĩa compactry EC. <i>Enumeration of Escherichia coli Compact Dry count plate method</i>	10 CFU/g	Compact dry EC AOAC - 110402
11.	Nước sạch, nước đá <i>Domestic water, Ice</i>	Định lượng Coliforms Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Coliforms Membrane filtration method</i>	1 CFU/100 mL 1 CFU/250 mL	ISO 9308-1:2014, AMD 1:2016
12.		Định lượng <i>E.coli</i> Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Escherichia coli Membrane filtration method</i>	1 CFU/100 mL 1 CFU/250 mL	ISO 9308-1:2014, AMD 1:2016
13.		Phát hiện <i>Salmonella spp.</i> <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Phát hiện/25 mL <i>Detected/25 mL</i>	TCVN 9717:2013 (ISO 19250:2010)
14.		Định lượng bào tử vi khuẩn kỵ khí khử sulfit Phương pháp màng lọc <i>Enumeration of Clostridia Membrane filtration method</i>	1 CFU/50 mL	TCVN 6191-2:1996 (ISO 6461/2:1986)

DANH MỤC PHÉP THỬ ĐƯỢC CÔNG NHẬN*LIST OF ACCREDITED TESTS***VILAS 1511****Lĩnh vực thử nghiệm: Hóa***Field of testing: Chemical*

TT	Tên sản phẩm, vật liệu được thử/ Materials or product tested	Tên phép thử cụ thể/ The name of specific tests	Giới hạn định lượng (nếu có)/ Phạm vi đo Limit of quantitation (if any)/range of measurement	Phương pháp thử/ Test method
1.	Thịt và sản phẩm thịt Meat and meat product	Xác định độ ẩm <i>Determination of moisture content</i>	-	AOAC 950.46
2.		Xác định hàm lượng NaCl <i>Determination of NaCl content</i>	0.5 g/100g	HD-VTS-HH16 (Reference: AOAC 937.09)
3.		Xác định hàm lượng Nitrit <i>Determination of Nitrit content</i>	12 mg/kg	ISO 2918:1975
4.	Dầu thực vật Vegetable oil	Xác định chỉ số Peroxit <i>Determination of Peroxit value</i>	0.5 meq/kg	AOCS Official Method Cd 8-53:2003

Ghi chú/Note:

ISO: *International Organization for Standardization*AOAC: *Association of Official Analytical Chemists*AOCS: *American Oil Chemists' Society*HD-VTS...: *Phương pháp do PTN xây dựng/ Laboratory developed method*